SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia

R-8740

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET BOVEN- EN ONDERGRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPEROIRE E INFERIORE E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SUPEROIR E INFERIOR Y CONVECCION

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.
Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.
Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.
Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

900 W (IEC 60705)

DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ITALIANO
ESPAÑOL

(D) Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Grill oben und unten und Heissluft das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.
Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.
Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.
Unser Mikrowellen-Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu.
Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

- Sie können bis zu 80 % Zeit und Energie einsparen.
- Die Lebensmittel können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden, so dass wenig Abwasch anfällt.
- Kurze Garzeiten, wenig Wasser und wenig Fett sorgen dafür, dass viele Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack erhalten bleiben.

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spass beim Umgang mit Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.
Ihr Mikrowellen-Team

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,
SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemässer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.
Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschliessen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

(F) Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec gril haut et bas et convection qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.
Cet apareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du gril dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.
Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.
Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.
Norte équipe spécialisée dans la cuisine aux micro-ondes a réuni pour vous les plus succulentes recttes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer.
Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre combiné micro-ondes gril aussi pour préparer vos recettes favorites.
Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- Vous économisez jusqu' á 80 % de temps et d'énergie. Vous pouvez préparer les aliments et les servir dans la même vaisselle, vous avez donc moins de vaisselle á laver.
- Grâce aux temps de cuission réduits, aux faibles quantitiés d'eau et de graisse utilisés, les alimentes conservent une grande partie de leurs vitamines et de leurs substances minérales et gardent leur saveur propre.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi. Vous pourrez utiliser vorte appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau combineé micro-ondes/gril et, bien sûr, bon appétit!
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

NL **Geachte klant,**

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe magnetronoven met boven- en ondergrill en convectie, die u goed van dienst zal zijn in de keuken.
U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden.
In onze testkeuken heeft ons magnetronteam een aantal van de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.
Laat u zich inspireren door de recepten die we hebben bijgesloten, zodat u uw eigen favoriete maaltijden in de magnetronoven kunt bereiden.

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:
- Etenswaren kunnen direkt in de serveerschalen worden bereid, zodat er minder afwas is.
- Kortere kooktijden en het gebruik van weinig water en vetten zorgen er voor dat vele vitaminen, mineralen en unieke smaakjes bewaard blijven.

U wordt aangeraden om eerst de kookboekgids en de gebruiksaanwijzing goed door te lezen.
Zodoende zult u gemakkelijk kunnen begrijpen wat deze oven voor u kan betekenen.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.
Uw Magnetron-team

I **Gentile Cliente,**

...complimenti per aver scelto questo forno a microonde con grill superiore e inferiore e convezione, che si rivelerà un prezioso strumento che faciliterà il lavoro in cucina.
Si stupirà scoprendo cosa si può preparare con un forno a microonde, che non si limita a scongelare e scaldare i cibi, ma può cucinare pasti completi.
Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare.
Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con questo forno a microonde.

Usare un forno a microonde presenta molti vantaggi che certamente Lei apprezzerà:
- il cibo si può cucinare direttamente nei piatti di portata: questo significa avere un minor numero di stoviglie da lavare.
- tempi di cottura brevi ed uso limitato di acqua e grassi: questi fattori consentono di non perdere le proprietà di molte vitamine, minerali e di mantenere i sapori.

Consigliamo di leggere con attenzione il ricettario e le istruzioni sull'uso che permetteranno di comprendere come utilizzare al meglio il suo forno.

Cucinare con questo forno sarà semplice e piacevole al tempo stesso, e Le consentirà di preparare piatti prelibati in breve tempo e con poca fatica.

E **Estimado cliente:**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas con grill superior e inferior y conveccion, que a partir de ahora le hará bastante más fáciles los quehaceres de la cocina.
Le sorprenderá agradablemente la cantidad de cosas que pueden hacerse con un microondas. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas.
En nuestra cocina de pruebas, nuestros colaboradores especializados en el uso de los microondas ha reunido una selección de las más deliciosas recetas internacionales, que se preparan rápida y sencillamente.
Esperamos que las recetas aquí incluídas le sirvan de inspiración y le ayuden a preparar sus propios platos favoritos en su horno de microondas.

El poseer un horno de microondas ofrece muchísimas ventajas que estamos seguros que hallará interesantes:
- Los alimentos pueden prepararse directamente en los mismos platos en que se sirven, por lo que hay menos que lavar después.
- Debido a que se tarda menos en hacer las comidas y se usa poca agua y grasa se preserva mucho del contenido de vitaminas y minerales, así como los sabores característicos.

Le aconejamos que lea con atención la guía culinaria y las instrucciones.
Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

Esperamos que disfrute con su horno de microondas y que le guste ensayar las recetas deliciosas.

(D) INHALT

Bedienungsanleitung

GERÄT 2
ZUBEHÖR 3
BEDIENFELD 4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7-9
AUFSTELLANWEISUNGEN 9
VOR INBETRIEBNAHME 10
VORPROGRAMMIERTES GAREN 10-11
TABELLE: VORPROGRAMMIERTE MENÜSPEICHER 11
GAREN MIT DER ZEITVERKÜRZUNGS-TASTE 12
MANUELLES GAREN 12
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN 12
GAREN MIT DER MIKROWELLE 13
HEISSLUFTBETRIEB 14
VORHEIZEN DES GERÄTES 15
GRILLBETRIEB 16
KOMBI-BETRIEB 17
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN 18-21
REINIGUNG UND PFLEGE 22
FUNKTIONSPRÜFUNG 23
KOCHBUCH 24-34

SERVICE-NIEDERLASSUNGEN 147-151
TECHNISCHE DATEN 152

(F) TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

FOUR 2
ACCESSOIRES 3
TABLEAU DE COMMANDE 5
CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES 35-37
INSTALLATION 37
AVANT UTILISATION 38
CUISSON PREPROGRAMMEE 38-39
TABLEAU DES CUISSONS PREPROGRAMMEES 39
TEMPS DE CUISSON REDUIT 40
CUISSON MANUELLE 40
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES 40
CUISSON MICRO-ONDES 41
CUISSON PAR CONVECTION 42
PRECHAUFFAGE DU FOUR 43
CUISSON AU GRIL 44
CUISSON COMBINEE 45
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES 46-49
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 50
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE 51
LIVRE DE RECETTES 52-62

ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE 147-151
FICHE TECHNIQUE 152

(NL) INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

OVEN 2
ACCESSOIRES 3
BEDIENINGSPANEEL 5
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 63-65
INSTALLATIE 65
VOORDAT U DE MAGNETRONOVEN IN GEBRUIK NEEMT 66
VANUIT HET GEHEUGEN KOKEN 66-67
VOORGEPROGRAMMEERDE GERECHTEN 67
KOOKTIJDVERKORTING 68
HANDMATIG KOKEN 68
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON 68
MET DE MAGNETRON KOKEN 69
MET CONVECTIEWARMTE KOKEN 70
DE MAGNETRONOVEN VOORVERWARMEN 71
MET DE GRILL KOKEN 72
DUBBELE KOOKFUNCTIES 73
ANDERE HANDIGE FUNCTIES 74-77
ONDERHOUD EN REINIGING 78
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT 79
KOOKBOEK 80-90

ADRESSENLUST MET REPARATEURS 147-151
TECHNISCHE GEGEVENS 153

(I) INDICE

Manuale d'istruzioni

FORNO 2
ACCESORI 3
PANNELLO DI CONTROLLO 6
STRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA 91-93
INSTALLAZIONE 93
PRIMA DI USARE IL FORNO 94
COTTURA MEMORIZZATA 94-95
TABELLA DELLE COTTURE PREIMPOSTATE 95
RIDUZIONE DEL TEMPO DI COTTURA 96
IMPOSTAZIONE MANUALE DELLA COTTURA 96
LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE 96
COTTURA A MICROONDE 97
COTTURA A CONVEZIONE 98
PRERISCALDARE IL FORNO 99
COTTURA CON IL GRILL 100
COTTURA COMBINATA 101
ALTRE COMODE FUNZIONI 102-105
MANUTENZIONE E PULIZIA 106
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA 107
RICETTARIO 108-118

CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI 147-151
DATI TECNICI 153

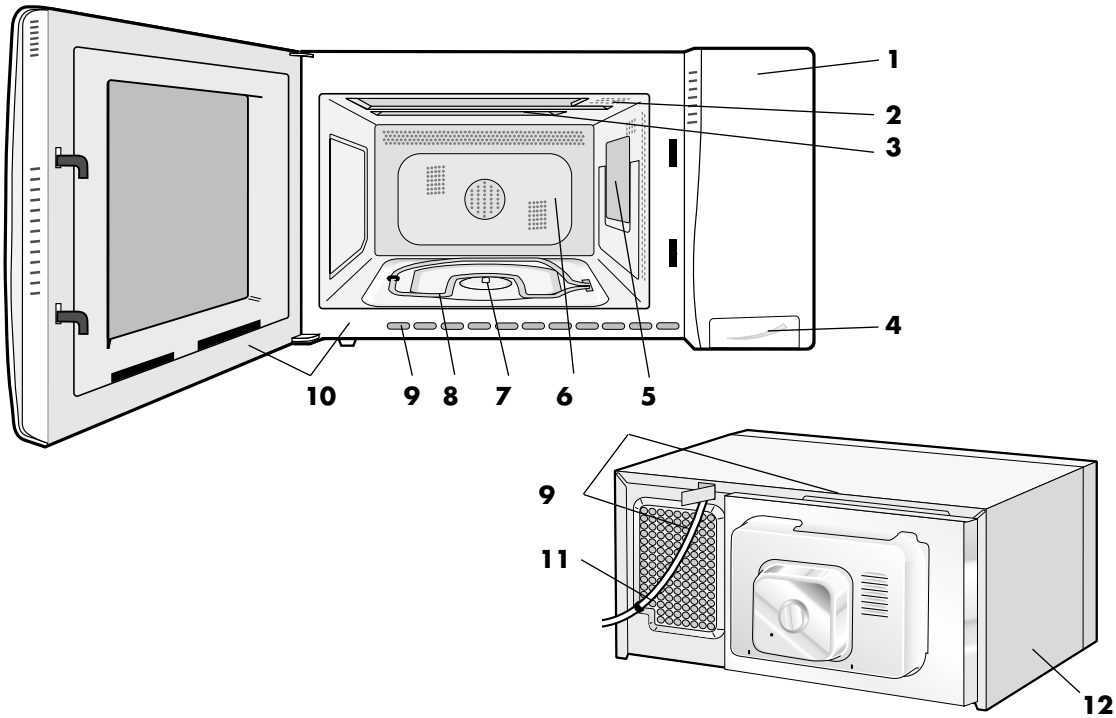
(E) INDICE

Manual de instrucciones

HORNO 2
ACCESORIOS 3
PANEL DE MANDOS 6
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD 119-121
INSTALACIÓN 121
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO 122
MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS 122-123
TABLA DE PLATOS PROGRAMADOS 123
TIEMPO DE REDUCCIÓN 124
COCCIÓN MANUAL 124
NIVEL DE POTENCIA DE LA MICROONDES 124
COCCIÓN POR MICROONDAS 125
COCCIÓN POR CONVECCIÓN 126
PRECALENTAMIENTO DEL HORNO 127
COCCIÓN CON GRILL 128
COCCIÓN COMBINADA 129
PROGRAMACIÓN MÚLTIPLE . . . . . .
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS 130-133
CUIDADO Y LIMPIEZA 134
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO . .135
LIBRO DE RECETAS 136-146

DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIÓN 147-151
DATOS TÉCNICOS 154

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



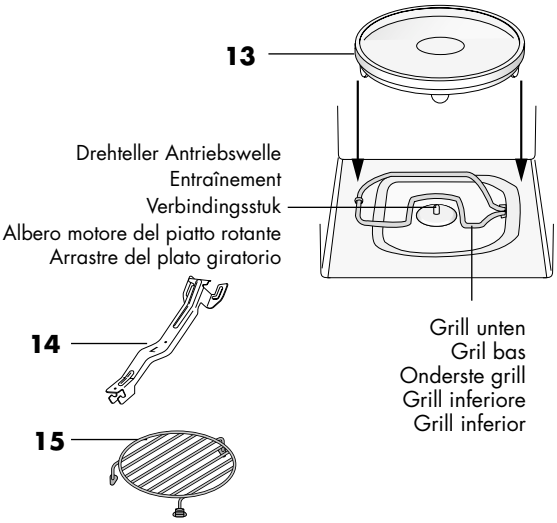
(D)
1 Bedienfeld
2 Garraumlampe
3 Grill-Heizelement (Grill oben)
4 Türöffner
5 Spritzschutz für den Hohlleiter
6 Garraum
7 Antriebswelle
8 Grill-Heizelement (Grill unten)
9 Lüftungsöffnungen
10 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
11 Netzanschlußkabel
12 Aussenseite

(F)
1 Tableau de commande
2 Eclairage du four
3 Elément chauffant du gril (gril haut)
4 Bouton d'ouverture de la porte
5 Cadre du répartiteur d'ondes
6 Cavité du four
7 Entraînement
8 Elément chauffant du gril (gril bas)
9 Ouvertures de ventilation
10 Joints de porte et surfaces de contact du joint
11 Cordon d'alimentation
12 Partie extérieure

(NL)
1 Bedieningspaneel
2 Ovenlamp
3 Grillverwarmingselement (boven grill)
4 Deur open-toets
5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
6 Ovenruimte
7 Verbindingsstuk
8 Grillverwarmingselement (onderste grill)
9 Ventilatie-openingen
10 Deurafdichtingen en pasvlakken
11 Snoer
12 Behuizing

(I)
1 Pannello di controllo
2 Luce forno
3 Resistenza del grill (superiore)
4 Pulsante di apertura dello sportello
5 Coperchio guida onde
6 Cavità del forno
7 Albero motore del piatto rotante
8 Resistenza del grill (inferiore)
9 Prese d'aria
10 Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
11 Cavo di alimentazione
12 Mobile esterno

(E)
1 Panel de mandos
2 Lámpara del horno
3 Resistencia del grill superior
4 Botón para abrir la puerta
5 Tapa de la guía de ondas
6 Interior del horno
7 Arrastre del plato giratorio
8 Resistencia del grill inferior
9 Orificios de ventilación
10 Juntas de la puerta y superficies de cierre
11 Cable de alimentación
12 Caja exterior



(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind:
13 Drehteller **14** Griff (x1, nur 1 Griff wird geliefert und ist entweder mit **L** oder **R** gekennzeichnet.) Wenn der Drehteller warm ist, sollte einer der mitgeliefert Griffe für die Entnahme des Drehtellers aus dem Gerät verwendet werden. **15** Rost

Den Drehteller auf die Antriebswelle am Boden des Gerätes setzen, so das er einrastet.
Den Drehteller vor der ersten Benutzung mit milder Seifenlauge reinigen. Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

WARNUNG:
Das Zubehör (z.B. der Drehteller) wird während des Betriebes (ausser beim Auftauen) sehr heiss. Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie stets dicke Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller aus dem Gerät entnehmen.

Hinweis: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung und Modellnamen.

(F) ACCESSORIES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:
13 Plateau tournant **14** Poignée (x1, une seule poignée sera fournie et sera marquée d'un **L** ou d'un **R**). Quand la plateau tourne-disques est chaude, utilisez le traitement fourni pour retirer la plateau tourne-disques du four. **15** Trépied
Placez le plateau tournant sur son axe, au bas du four.
Avant d'utiliser le plateau tournant pour la première fois, le nettoyer à l'eau légèrement savonneuse. Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.

AVERTISSEMENT:
Les accessoires (plateau tournant par exemple) sont très chauds durant la cuisson (sauf en mode Décongélation Auto). Toujours utiliser des gants de cuisine épais pour retirer les aliments ou le plateau tournant du four afin d'éviter des brûlures.

REMARQUE: lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou centre de service après-vente agréé par SHARP le nom de la pièce et le nom du modèle.

(NL) TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:
13 Draaitafel **14** Handgreep (1x, er wordt slechts één handgreep bijgeleverd, waarop een **L** of een **R** staat). Gebruik de bijgeleverde hendel om de draaitafel wanneer deze heet is uit de oven te verwijderen. **15** Rek
Plaats de draaitafel op de motoras op de ondergrond van de opening. Voordat u de draaitafel de roosters voor het eerst gebruikt, dient u ze in een milde water & zeepoplossing schoon te maken. Niet op de draaitafel snijden of krassen.

WAARSCHUWING:
De accessoires (zoals de draaitafel, enz.) worden erg heet als de magnetronoven aan staat (behalve bij het automatische ontdooiprogramma). Om brandwonden te voorkomen dient u altijd dikke ovenwanten gebruiken wanneer u etenswaren of de draaitafel uit de magnetronoven haalt.

Opmerking: Vermeld bij het nabestellen van accessoires bij uw dealer of erkend SHARP onderhoudsbedrijf de naam van het onderdeel en het type van uw magnetronoven.

(I) ACCESSORI

Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito:
13 Piatto rotante **14** Maniglia (ne verrà fornita soltanto una e sarà contrassegnata dalla lettera **L** o **R**). Quando la Piatto rotante girevole è calda, utilizzi la maniglia fornita per rimuovere la Piatto rotante girevole dal forno. **15** Griglia
Montare il piatto rotante sopra l'apposito albero motore previsto sul fondo della cavità.
Lavare il piatto rotante e le altre griglie con acqua e sapone prima di utilizzarli per la prima volta. Evitare di tagliare o graffiare il piatto rotante.

AVVERTENZA:
Durante il funzionamento normale (escluso lo scongelamento rapido), gli accessori raggiungono una temperatura elevata. Per evitare scottature, utilizzare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

NOTA: Ordinando accessori, comunicare al rivenditore o al tecnico SHARP autorizzato il nome del componente e il modello del forno.

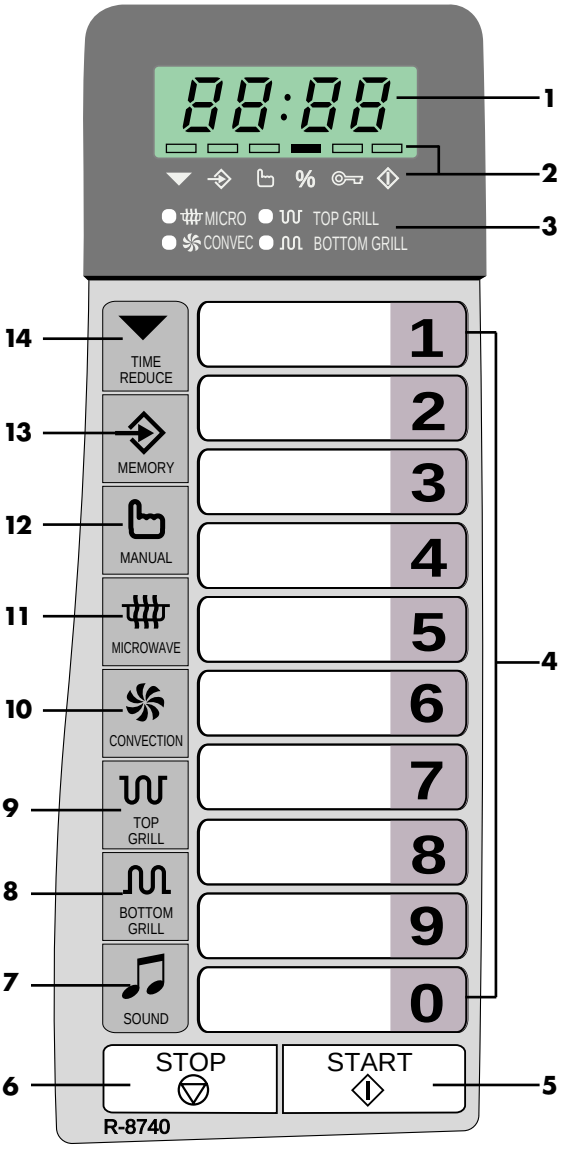
(E) ACCESORIOS

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:
13 Plato giratorio **14** Manija (sólo se suministra una, que vendrá marcada como **L** o **R**). Cuando la placa giratoria es caliente, utilice la manija proporcionada para quitar la placa giratoria del horno. **15** Rejilla
Coloque la plato giratoria sobre al eje del motor situado en la parte inferior del alojamiento para alimentos.
Antes de utilizar el plato giratorio y las rejillas por primera vez lávelos con agua jabonosa usando un detergente suave. No corte o raye el plato giratorio.

ADVERTENCIA:
Los accesorios (como, por ejemplo, el plato giratorio) se pondrán muy calientes durante el funcionamiento (excepto en modo de Descongelación automática). Use siempre manoplas para horno al sacar la comida o el plato giratorio del aparato para evitar quemarse.

NOTA: Cuando solicite algún accesorio, indique tanto el nombre de la pieza como el nombre del modelo del aparato al distribuidor o representante autorizado SHARP.

BEDIENFELD



(D) **BEDIENFELD**

1. **DISPLAY**
2. **ANZEIGEN:**

   Die Anzeige über den Symbolen leuchten entsprechend auf

   : Zeit verkürzen

   : Speichern

   : Manueller Betrieb

   % : Prozent (Mikrowellenleistung)

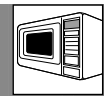
   : Sperre (zeigt, dass das Gerät gesperrt ist)

   : Garen (zeigt, dass das Gerät in Betrieb ist)

3. **BETRIEBSARTEN**
   Diese Anzeigen leuchten bei Benutzung der entsprechenden Betriebsarten auf.

BEDIENUNGSTASTEN:

4. **NUMMERN**-Taste für Zeiteingabe und Menüspeicher-Bedienung
5. **START**-Taste
6. **STOP**-Taste
7. **TON**-Taste
8. **GRILL UNTEN**-Taste
9. **GRILL OBEN**-Taste
10. **HEISSLUFT**-Taste
    Um die Heissufttemperatur zu verändern
11. **MIKROWELLEN**-Taste
    Um die Mikrowellenleistung zu verändern
12. **MANUELLE-BETRIEBS**-Taste
13. **SPEICHER**-Taste
14. **ZEITVERKÜRZUNGS**-Taste



(F) TABLEAU DE COMMANDE

1. AFFICHAGE NUMERIQUE

2. TEMOINS:

Ces témoins correspondant aux symboles ci-dessous s'allument

- ▼ : réduction du temps de cuisson
- ⇥ : mémoire
- ☝ : manuel
- % : pourcentage (puissance des micro-ondes)
- ⊶ : verrou (indique que le four est verrouillé)
- ⏀ : cuisson (indique que le four est en route)

3. Témoins des **MODES DE CUISSON**
Ces témoins s'allument durant chaque mode de cuisson.

TOUCHES DE FONCTION:

4. Touches **NUMÉRIQUES** pour la programmation du temps de cuisson et la sélection des cuissons préprogrammées.

5. Touche **MARCHE**

6. Touche **STOP**

7. Touche **SON**

8. Touche **GRIL BAS**

9. ouche **GRIL HAUT**

10. Touche **CONVECTION**
Pour changer la température de convection

11. Touche **MICRO-ONDES**
Pour le réglage de la puissance du micro-ondes

12. Touche **MANUEL**

13. Touche **MEMOIRE**

14. Touche **REDUCTION DE TEMPS**

(NL) BEDIENINGSPANEEL

1. DIGITAAL DISPLAY

2. SYMBOLEN:

De lampjes van deze symbolen gaan branden wanneer de desbetreffende functies zijn ingeschakeld

- ▼ : Kooktijdverkorting
- ⇥ : Geheugen
- ☝ : Handmatig
- % : Percentage (van magnetronvermogen)
- ⊶ : Vergrendeling (geeft aan dat de magnetronoven vergrendeld is)
- ⏀ : Koken (geeft aan dat de magnetronoven aanstaat)

3. KOOKSTANDEN
De lampjes van deze kookstanden gaan branden wanneer de desbetreffende kookstanden ingeschakeld zijn.

BEDIENINGSTOETSEN:

4. NUMMER-toetsen voor het instellen van de kooktijd en het geheugen

5. START-toets

6. STOP-toets

7. GELUID-toets

8. ONDERSTE GRILL-toets

9. BOVENSTE GRILL-toets

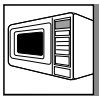
10. CONVECTIEWARMTE-toets
Om de convectiewarmte te wijzigen

11. MAGNETRON-toets
Om het magnetronvermogen te wijzigen

12. HANDMATIG-toets

13. GEHEUGEN-toets

14. KOOKTIJDVERKORTING-toets



PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS

(I) PANNELLO DI CONTROLLO

1. DISPLAY DIGITALE

2. INDICATORI:
A ogni simbolo ripreso qui sotto corrisponde un indicatore luminoso

- : Riduzione tempo
- : Memoria
- : Manuale
- % : Percentuale (livelli di potenza)
- : Bloccato (mostra che il bloccaggio del forno è attivato)
- : Cottura (mostra che il forno è in funzione)

3. MODO DI COTTURA
A ciascun tipo di cottura corrisponde un indicatore luminoso.

PULSANTI DI FUNZIONE:

4. Pulsante **NUMERICO** per la programmazione del tempo e della memoria

5. Pulsante di **AVVIO**

6. Pulsante di **ARRESTO**

7. Pulsante del **SUONO**

8. Pulsante **GRILL INFERIORE**

9. Pulsante **GRILL SUPERIORE**

10. Pulsante **CONVEZIONE**
Per modificare la temperatura di convezione

11. Pulsante **MICROONDE**
Per modificare l'impostazione della potenza

12. Pulsante **MANUALE**

13. Pulsante **MEMORIA**

14. Pulsante **RIDUZIONE TEMPO**

(E) PANEL DE MANDOS

1. PANTALLA DIGITAL

2. INDICADORES:
Los siguientes indicadores se iluminan cuando se utilizan las funciones correspondientes

- : Reducción de tiempo
- : Cocción memorizada
- : Manual
- % : Porcentaje (nivel de potencia)
- : Bloqueo (muestra que se ha activado el bloqueo)
- : Cocción (el aparato está funcionando)

3. Luces indicadoras de **MODO DE COCCIÓN**
Se iluminan cuando se ponen en marcha los distintos modos de cocción.

TECLAS DE FUNCIONAMIENTO

4. Teclas **NUMÉRICAS** para seleccionar el tiempo y programar la memoria

5. Tecla de **INICIO**

6. Tecla de **PARADA**

7. Tecla de **SONIDO**

8. Tecla de **GRILL INFERIOR**

9. Tecla de **GRILL SUPERIOR**

10. Tecla de **CONVECCIÓN**
Cambia la temperatura de convección

11. Tecla de **MICROONDAS**
Aumenta o disminuye la potencia del microondas

12. Tecla **MANUAL**

13. Tecla de **MEMORIA**

14. Tecla de **REDUCCIÓN DE TIEMPO**

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder Einbauschrank vorgesehen.
Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschliessen.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum und den Drehteller nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.
Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNUNG:
Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

a) Die Tür muss einwandfrei schliessen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschliesslich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheits-verriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 22.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmassnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äussere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn grössere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.

Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.

Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschliesslich Geräterückseite.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur vom SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.

Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefässen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit grosser Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefässen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
2. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiss anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Die Gerätetür, die Geräteaussenflächen, die Geräterückseite, der Geräteinnenraum, Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im **GRILL**, **HEISSLUFT-**, **KOMBI-** und in der **SPEICHERPROGRAMM-** Betriebsart nicht berühren, da sie heiss werden. Vor der Reinigung sicherstellen, dass alle Geräteteile abgekühlt sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemässen Gebrauchs verstehen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiss werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
Dieses Mikrowellengerät darf nur zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für den Dauerbetrieb in Produktionsbetrieben oder für den Gebrauch in Labors.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe Seite 16). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller verwenden.
Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äussere Gehäuse stellen.
Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch der **GRILL-**, der **HEISSLUFT-**, der **KOMBI-** oder der **SPEICHERPROGRAMM-** Betriebsart noch heiss ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

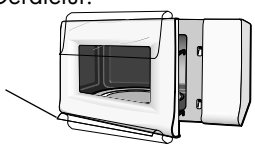
HINWEISE:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes entfernen. Entfernen Sie die lose Plastikfolie, die sich zwischen der Tür und dem Garraum befindet. Entfernen Sie auch den eventuell angebrachten Aufkleber von der Aussenseite der Gerätetür.

Diese Folie entfernen



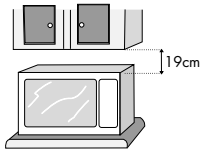
2. Überprüfen Sie das Gerät sorgfältig auf eventuelle Anzeichen von Beschädigungen.

3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und das schwerste Gargut zu tragen, das Sie möglicherweise einmal zubereiten werden.

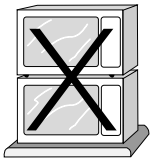
4. Die Tür der Mikrowelle kann während des Garbetriebes heiss werden. Stellen Sie die Mikrowelle auf oder montieren Sie sie in einer Mindestentfernung von 85 cm über dem Fussboden. Halten Sie Kinder davon ab, die Tür zu berühren, damit sie sich nicht verbrennen.

5. Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnugen an der oberen Rückwand des Gerätes.

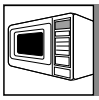
6. Stellen Sie sicher, dass der Abstand über der Mikrowelle mindestens 19 cm beträgt.



7. Dieses Gerät darf nicht übereinander gestellt werden.



8. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes in eine normale, geerdete Haushalts-Steckdose einstecken.



VOR INBETRIEBNAHME

- Ihr Gerät hat eine Sperrfunktion. Wenn Sie es erstmals an eine Steckdose anschliessen, ist die Sperrfunktion aktiviert. Dabei zeigt das Display folgendes an:

- Ihr Gerät hat 10 **NUMMERN**-Tasten, die mit je einem Garprogramm ausgestattet sind. Die Programme können geändert werden, siehe Seite 19 für Details.
- Der Programm- oder Überprüfungsbetrieb wird gelöscht, falls innerhalb von 3 Minuten keine Tasten gedrückt werden.
- Betreiben Sie das Gerät 20 Minuten lang ohne Gargut, mit dem Grill oben und unten (Siehe 'GRILLBETRIEB' auf Seite 16).
- [Hot] oder [0] erscheint auf dem Display, sobald die Zeituhr Null erreicht. Die Anzeige [Hot] erlischt, wenn die **STOP**-Taste gedrückt wird. Wenn Sie die **STOP**-Taste während des Garens zweimal drücken, erscheint [Hot]. Wenn Sie die **STOP**-Taste noch einmal drücken geht die Anzeige auf [0] zurück.
  DAS GERÄT ABKÜHLEN LASSEN, WÄHREND [Hot] IN DER ANZEIGE ERSCHEINT, UM EIN ÜBERGAREN DER SPEISEN ZU VERMEIDEN.

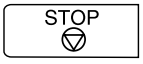
SPERRFUNKTION

- Wenn das Gerät an die Netzsteckdose angeschlossen wird, ist die Sperrfunktion aktiviert und Sie können nur mit den **NUMMERN**-Tasten der Menüspeicher garen.
- Um die Sperrfunktion aufzuheben ist es notwendig die **MANUELLE BETRIEBS**-Taste 5 Sekunden lang gedrückt zu halten, bis ein Signalton zu hören ist. Die Anzeige für die **SPERRFUNKTION** erlischt und Sie können die anderen Tasten benutzen. Um das Gerät wiederum zu sperren, drücken Sie die **MANUELLE BETRIEBS**-Taste und halten Sie sie für 5 Sekunden.

BETRIEB MIT ODER OHNE TON

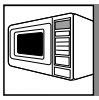
Falls Sie wünschen, dass das Gerät ohne Ton arbeitet, drücken Sie die **TON**-Taste einmal, und sobald Sie das Signal hören, wird Ihr Gerät ohne Ton arbeiten. Um den Ton wieder einzuschalten, drücken Sie die **TON**-Taste nochmals und das Signal wird zweimal erklingen.

DAS GERÄT STOPPEN



- Falls Sie während des Garens das Gerät stoppen möchten:
  Drücken Sie die **STOP**-Taste einmal oder öffnen Sie die Gerätetür.

  Um das Gerät wiederum zu starten, schliessen Sie die Gerätetür und drücken Sie die **START**-Taste innerhalb einer Minute.
- Falls Sie ein Programm während des Garens löschen möchten, drücken Sie die **STOP**-Taste zweimal.
- Möchten Sie während der Programmeingabe einen Fehler löschen, drücken Sie die **STOP**-Taste einmal.



VORPROGRAMMIERTES GAREN

- Das Gerät hat 10 Speicherplätze (1 bis 0).
- Die Speicherplätze wurden bereits für 10 populäre Menüs vorprogrammiert, die auf Seite 11 beschrieben sind. Diese bereits programmierten Speicherplätze können individuell geändert werden, falls Sie dies wünschen (siehe Seite 19).
- Zusätzlich zu allen Speicherplätzen ist ein Zeitverkürzungsfaktor gespeichert. Dieser ist sehr hilfreich, wenn Sie die gleiche Menü-Nummern-Taste kontinuierlich benutzen.

  Der Zeitverkürzungsfaktor ist für jedes Menü verschieden.

  Der gespeicherte Zeitverkürzungsfaktor kann auf Wunsch auch individuell geändert werden (siehe Seite 20).
- Während Stromausfällen gehen die Informationen in diesen Speicherplätzen nicht verloren. Falls der Strom ausfällt, muss das Gerät nicht neu programmiert werden. Batterien sind für die hier benutzte Speicherung nicht notwendig.
- Um die gespeicherten Programme oder Zeitverkürzungsfaktoren zu überprüfen, siehe Seite 21 'Speicherüberprüfung'.

VORPROGRAMMIERTES GAREN

Beispiel: Angenommen, Sie möchten eine dünne, tiefgefrorene Pizza von 350 g garen, indem Sie **NUMMERN**-Taste 1 verwenden.

1. Drücken Sie die **NUMMERN**-Taste 1.

x1

Die Garzeitanzeige zählt herunter.

WARNUNG:
Der Garraum, der Drehteller, das Rost, das Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiss; immer den Griff (im Gerät enthalten) oder dicke Ofenhandschuhe beim Entnehmen der Speisen verwenden, um Verbrennungen zu verhindern.

TABELLE: VORPROGRAMMIERTE MENÜSPEICHER

NR.	MENÜ	GEWICHT	VERFAHREN	GESAMT-GARZEIT Min./Sek.	VERKÜRZ-UNGS-FAKTOR
1	Pizza (dünn)	350 g	Die tiefgefrorene Pizza aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.	8’ 00”	0.9
2	Pizza (dick)	450 g	Die tiefgefrorene Pizza aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.	9’ 10”	0.9
3	Pizza Baguette	250 g	Das tiefgefrorene Baguette aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.	7’ 40”	0.8
4	Ciabatta mit Pizzabelag	175 g	Das tiefgefrorene Ciabatta aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.	7’ 00”	0.75
5	Knoblauchbaguette	170 g	Das tiefgefrorene Knoblauchbrot aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.	5’ 10”	0.9
6	Cheeseburger	145 g	Den tiefgefrorenen Cheeseburger aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.	4’ 30”	0.9
7	Thüringer Würstchen	250 g	Direkt auf den Drehteller legen. Wenn das Gerät stoppt, die Würstchen wenden und wieder starten.	11’ 00”	0.9
8	Suppe / Eintopf	200 g	Die Suppentassen füllen, mit Mikrowellenfolie abdecken. Nach dem Garen umrühren.	1’ 50”	0.9
9	Tiefkühl-Fertiggerichte	300 g	Mit Mikrowellenfolie abdecken, wenn das Gerät stoppt, umrühren und wieder starten.	7’ 20”	0.95
0	Laugengebäck	300 g	Das tiefgefrorene Gebäck entsprechend der Herstelleranweisung auf das mitgelieferte Backpapier legen und dann auf dem Drehteller aufbereiten.	16’ 00”	0.85

GAREN MIT DER ZEITVERKÜRZUNGS-TASTE

Wenn Sie die gleiche **NUMMERN**-Taste kontinuierlich verwenden, können Speisen übergaren. Um beste Ergebnisse zu erhalten, wird empfohlen, die Zeitverkürzungs-Taste zu benutzen. Diese Funktion verkürzt die Gesamtgarzeit, abhängig vom Zeitverkürzungsfaktor für jeden Speicher.

Verkürzte Gesamtgarzeit = Gesamtgarzeit x Zeitverkürzungsfaktor.

Beispiel: Angenommen, Sie wollen eine dünne, tiefgefrorene Pizza von 350 g unter Verwendung der Zeitverkürzungsfunktion mit **NUMMERN**-Taste 1 aufbereiten.

1. Die **ZEITVERKÜRZUNGS**-Taste drücken.

x1

2. Die **NUMMERN**-Taste 1 drücken.

x1

Die Garzeitanzeige zählt herunter.

MANUELLES GAREN

- Ihr Gerät kann für bis zu 3 Garfolgen programmiert werden. Sie können bis zu 99 Min. 99 Sek. für jede Stufe eingeben.
- Um manuelles Garen zu programmieren:
  1. Sicherstellen, dass die Sperrfunktion aufgehoben ist.
  2. Die **MANUELLE BETRIEBS**-Taste drücken.
  3. Die Garzeit eingeben (zum Vorheizen können Sie diesen Schritt auslassen).
  4. Die gewünschte Betriebsart wählen.
  5. Die **START**-Taste drücken.
- Falls die Tür während des Garens geöffnet wird, stoppt das Gerät und das Programm wird gelöscht, wenn die **START**-Taste nicht innerhalb von einer Minute gedrückt wird, nachdem die Tür geschlossen wurde. (Das Programm wird nicht gelöscht, wenn Vorheizen oder eine Pause in Ihrem Garprogramm enthalten ist.)
- Vor dem Garen überprüfen, ob geeignetes Geschirr verwendet wird (siehe Seite 25-26).

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Ihr Mikrowellengerät hat 6 Leistungsstufen. Zur Auswahl der erforderlichen Leistungsstufe zum Garen befolgen Sie bitte die Hinweise im Abschnitt Rezepte. Im allgemeinen gelten folgende Empfehlungen:

100 % (900 W) für schnelles Garen oder Aufwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heisse Getränke, Gemüse, Fisch usw.

70 % (630 W) zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Sossen nicht über und die Speisen garen gleichmässig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

50 % (450 W) für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

30 % (270 W Auftau-Einstellung) wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmässig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klösse garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.

10 % (90 W) zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

0 % (0 W) für die Einstellung der Standzeit. (Keine Mikrowellenenergie.)

Ihr Gerät hat 6 Leistungsstufen.

Die **MIKROWELLEN**-Taste drücken	x1	x2	x3	x4	x5	x6
Mikrowellen-Leistungsstufe	100 %	70 %	50 %	30 %	10 %	0 %

Beispiel: Angenommen Sie wollen 2 Minuten 30 Sekunden lang auf 50 % garen.

1. Die **MANUELLE BETRIEBS**-Taste drücken.

x1

2. Die gewünschte Garzeit eingeben. Alle Leuchtanzeigen blinken.

x1 **x1** **x1**

3. Die gewünschte Leistungsstufe 50 % durch dreimaliges Drücken der **MIKROWELLEN**-Taste eingeben, nur die **MICRO**-Anzeige leuchtet auf.

x3

4. Die **START**-Taste drücken.

x1

Die Garzeitanzeige zählt herunter.

Hinweise:

- Sobald das Gerät gestartet ist, können Sie die von Ihnen programmierte Leistungsstufe durch Drücken der **MIKROWELLEN**-Taste überprüfen. Die Leistungsstufe erscheint im Display. Dies wirkt sich nicht auf das Programm oder die Garzeit aus.
- Wenn keine Auswahl der Leistungsstufe erfolgt, wird automatisch die volle Leistung 100 % eingestellt.

HEISSLUFTBETRIEB

Ihr Gerät kann durch Kombination des Grills oben und unten mit dem Heissluftventilator mit 10 verschiedenen Temperaturen programmiert werden.

Die **HEISSLUFT**-Taste drücken	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Temperatur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

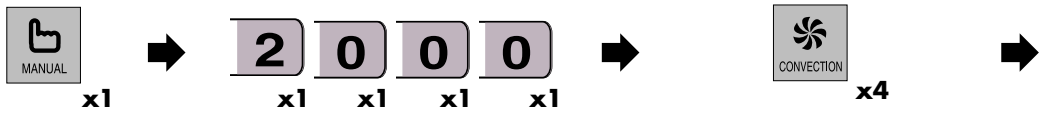
Hinweis:
Die gemessene Temperatur des Geräts in der Heissluft-Betriebsart kann von der im Display angezeigten Temperatur abweichen. Dies ist auf das Ein- und Ausschalten der Grillelemente zurückzuführen, die die Gerätetemperatur regulieren. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst, solange Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung und dem Kochbuch befolgen.

Beispiel: Angenommen Sie wollen 20 Minuten lang auf 200° C garen.

1. Die **MANUELLE BETRIEBS**-Taste drücken.

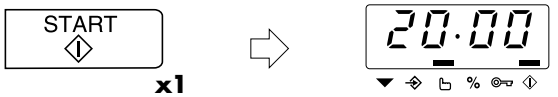
2. Die gewünschte Garzeit eingeben. Alle Leuchtanzeigen blinken.

3. Die gewünschte Temperatur von 200° C durch 4-maliges Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben, nur die **CONVEC**-Anzeige leuchtet auf.



4. Die **START**-Taste drücken.

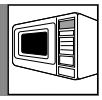
Die Garzeitanzeige zählt herunter.



Hinweise:
- Sobald das Gerät gestartet ist, können Sie die von Ihnen programmierte Temperatur durch Drücken der **HEISSLUFT**-Taste überprüfen. Die Temperatur erscheint im Display. Dies wirkt sich nicht auf das Programm oder die Garzeit aus.
- Nach Beendigung der Garzeit, läuft der Kühlventilator kurze Zeit weiter, um die Temperatur der elektrischen und mechanischen Teile zu senken. Hot erscheint im Display.

WARNUNG:
Der Garraum, das Drehteller, die Rost, das Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiss; immer den Griff (im Gerät enthalten) oder dicke Ofenhandschuhe beim Entnehmen der Speisen verwenden, um Verbrennungen zu verhindern.

VORHEIZEN DES GERÄTES



Ihr Gerät kann vor dem Garen auf eine gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.

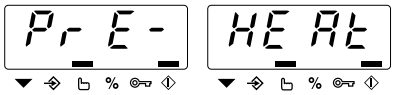
Beispiel: Angenommen Sie wollen das Gerät auf 200˚ C vorheizen.

1. Die **MANUELLE BETRIEBS-**Taste drücken.

2. Die gewünschte Temperatur (200˚ C) durch Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben. Die **CONVEC**-Anzeige leuchtet auf.

3. Die **START**-Taste drücken.

Wenn das Gerät 200˚ C erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird 200˚ C angezeigt. Die Speisen in das Gerät geben und die gewünschte Garzeit und Temperatur eingeben, bevor die **START**-Taste gedrückt wird.



Hinweis:

- Die vorgeheizte Temperatur wird ungefähr 30 Minuten lang gehalten, bevor sie sich automatisch abstellt.
- Wenn Sie die Tür des Gerätes während dieser 30 Minuten öffnen und schliessen, erscheint [· 0] und das Gerät wird die vorgeheizte Temperatur nicht mehr halten.
- Sobald das Gerät gestartet ist, können Sie die tatsächliche Temperatur durch Drücken der **HEISSLUFT**-Taste überprüfen. Die Temperatur erscheint im Display. Dies wirkt sich nicht auf das Programm oder die Garzeit aus.
- Falls Sie das Gerät nicht vorheizen möchten, wie im folgenden Abschnitt, GARTABELLE (Seite 32-34), rechnen Sie zusätzliche Garzeit ein.

WARNUNG:

Der Garraum, der Drehteller, das Rost, das Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiss; immer den Griff (im Gerät enthalten) oder dicke Ofenhandschuhe beim Entnehmen der Speisen verwenden, um Verbrennungen zu verhindern.

GRILLBETRIEB

Ihr Gerät hat 2 Grillheizelemente und eine Kombination von 3 verschiedenen Grillarten. Die gewünschte Grillart durch Drücken der **GRILL OBEN** oder/und **GRILL UNTEN**-Taste wählen.

Beispiel: Angenommen Sie wollen 5 Minuten mit dem GRILL OBEN und dem GRILL UNTEN garen.

1. Die **MANUELLE BETRIEBS**-Taste drücken.

x1

2. Die gewünschte Garzeit eingeben. Alle Leuchtanzeigen blinken.

x1 x1 x1

3. Die **GRILL OBEN**- und **GRILL UNTEN**-Taste drücken, nur die **TOP GRILL**- und **BOTTOM GRILL**-Anzeigen leuchten auf.

x1 x1

4. Die **START**-Taste drücken.

x1

Die Garzeitanzeige zählt herunter.

Hinweise:

Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill oben und unten 20 Minuten lang ohne Speisen.

Wichtig:
- Während des Grillbetriebs ein Fenster öffnen oder den Küchenabzug anstellen, um Rauch und Gerüche entweichen zu lassen.
- Die Gerätetür, der äussere Rahmen und Garraum werden sehr heiss. Sicherstellen, dass Verbrennungen nach Verwendung des Gerätes vermieden werden.

WARNUNG:

Der Garraum, der Drehteller, das Rost, das Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiss; immer den Griff (im Gerät enthalten) oder dicke Ofenhandschuhe beim Entnehmen der Speisen verwenden, um Verbrennungen zu verhindern.

Ihr Gerät hat 3 **KOMBI**-Betriebsarten um die Mikrowelle mit der Heissluft oder dem Grill zu kombinieren. Um die **KOMBI**-Betriebsart zu wählen, die **MIKROWELLEN**-Taste drücken und eine der **HEISSLUFT-, GRILL OBEN**- und **GRILL UNTEN**-Tasten drücken. Generell verkürzt diese Funktion die Gesamtgarzeit.

Programmierte Kombi-Betriebsarten:

	Betriebsarten	Mikrowellen-Leistungsstufen
KOMBI 1 (CONVECTION + MICROWAVE)	MIKRO 30 % HEISSL. 250° C	10 % - 50 %
KOMBI 2 (TOP GRILL + MICROWAVE)	MIKRO 30 % GRILL OBEN	10 % - 100 %
KOMBI 3 (BOTTOM GRILL + MICROWAVE)	MIKRO 30 % GRILL UNTEN	10 % - 100 %

HINWEISE:

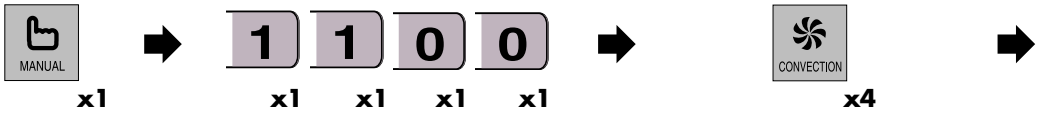
- Um die Mikrowellen-Leistungsstufe zu ändern, die **MIKROWELLEN**-Taste drücken.
- Um die Heisslufttemperatur zu ändern, die **HEISSLUFT**-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
- Für **KOMBI 1** kann die Heisslufttemperatur in zehn Stufen von 40° C bis 250° C eingestellt werden.

Beispiel: Angenommen, Sie wollen 11 Minuten auf Kombi 1 garen, 50 % Mikrowellenleistung mit 200° C Heissluft kombinieren.

1. Die **MANUELLE BETRIEBS**-Taste drücken.

2. Die gewünschte Garzeit eingeben. Alle Leuchtanzeigen blinken.

3. Die gewünschte Temperatur von 200° C durch viermaliges Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben. Die **CONVEC**-Anzeige leuchtet auf.

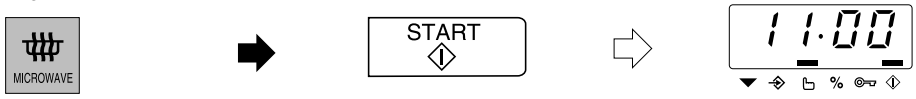


x1 x1 x1 x1 x1 x4

4. Die gewünschte Leistungsstufe von 50 % durch dreimaliges Drücken der **MIKROWELLEN**-Taste eingeben. Die **MICRO**-Anzeige leuchtet ebenfalls auf.

5. Die **START**-Taste drücken.

Die Garzeitanzeige zählt herunter.



x3 x1

WARNUNG:

Der Garraum, der Drehteller, das Rost, das Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiss; immer den Griff (im Gerät enthalten) oder dicke Ofenhandschuhe beim Entnehmen der Speisen verwenden, um Verbrennungen zu verhindern.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Diese Ausstattung ermöglicht Ihnen einen ununterbrochenen Betrieb von bis zu drei unterschiedlichen Garfolgen (Stufen).

Beispiel:

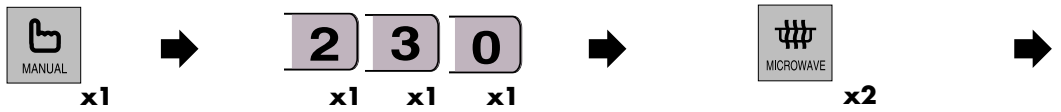
Angenommen Sie wollen garen: 2 Minuten 30 Sekunden auf 70 % Mikrowellenleistung (Stage 1)
5 Minuten mit dem Grill oben (Stage 2)

STUFE 1

1. Die **MANUELLE BETRIEBS-**Taste drücken.

2. Die gewünschte Garzeit eingeben. Alle Leuchtanzeigen blinken.

3. Die gewünschte Leistungsstufe von 70 % durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN**-Taste eingeben. Die **MICRO**-Anzeige leuchtet auf.



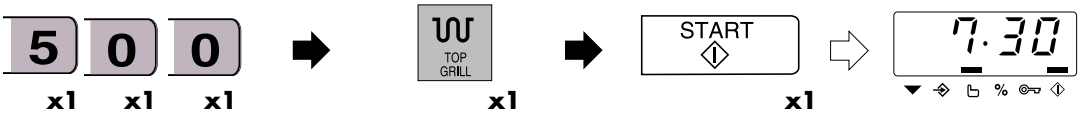
STUFE 2

4. Die gewünschte Garzeit eingeben. Alle Leuchtanzeigen blinken.

5. Die **GRILL OBEN**-Taste drücken. Die **TOP GRILL**-Anzeige leuchtet auf.

6. Die **START**-Taste drücken.

Die Garzeitanzeige zählt herunter.



Hinweis:

- Sie können eine Pause programmieren, wenn Sie 2 Garfolgen einstellen (1. Garfolge → Pause → 2. Garfolge). Um eine Pause nach der 1. Garfolge einzustellen, die **NUMMERN**-Taste und die **MIKROWELLEN**-Taste einmal drücken. Das Gerät behält die Programmierung während der Pause bei. Nach einer Pause muss die **START**-Taste gedrückt werden, um das Kochen fortzusetzen.
- Wenn Sie 'Vorheizen' in die Garfolgenprogrammierung eingeben, wird das Gerät die Programmeingabe beibehalten, nachdem das Vorheizen beendet ist.

2. ÄNDERUNG DER SPEICHERPROGRAMME

Die Speicherprogramme für 10 Speicher können geändert werden (1 - 0).
Sie können bis zu 3 Garfolgen mit Mikrowelle, Heissluft, Grill und Kombigaren sowie Garzeiten bis zu 99 Min. 99 Sek. für jede Stufe eingeben.
Für Einzelheiten zu jeder Garfunktion siehe folgende Seiten:

Mikrowellenbetrieb: Seite 13 Grillbetrieb: Seite 16
Heissluftbetrieb: Seite 14 Kombi-Betrieb: Seite 17

Bevor Sie die gespeicherten Programme verändern, sicherstellen, dass die Sperrfunktion für das Gerät nicht aktiviert ist.

2a. ZEIT UND LEISTUNGSSTUFE IN DEN SPEICHER PROGRAMMIEREN

Beispiel: Angenommen Sie wollen das Programm für Speicher 3 wie folgt ändern:
4 Minuten auf 50 % Mikrowelle (Stufe 1)
2 Minuten auf Kombi 2, mit 10 % Mikrowelle (Stufe 2)

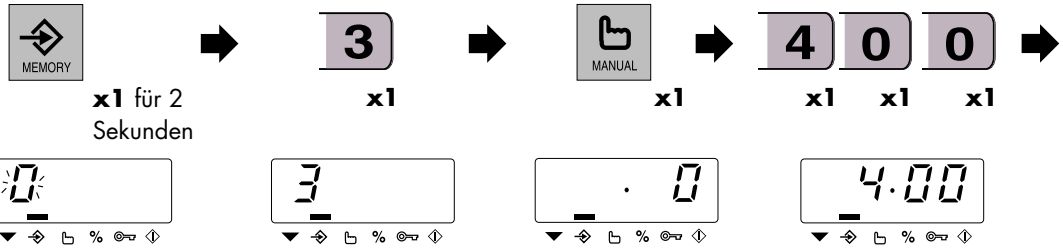
1. Die **SPEICHER**-Taste drücken und 2 Sekunden halten, bis ein Signalton zweimal ertönt. Die **SPEICHER**-Anzeige über dem Symbol leuchtet auf.

2. Die **NUMMERN**-Taste wählen.

3. Die **MANUELLE BETRIEBS**-Taste drücken.

STUFE 1

4. Die gewünschte Garzeit eingeben. Alle Leuchtanzeigen blinken.



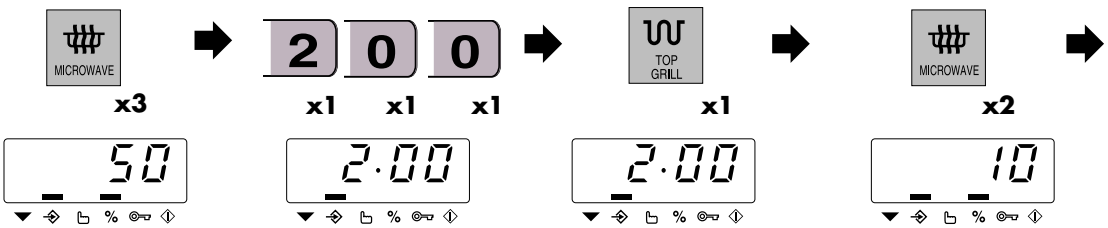
STUFE 2

5. Die **MIKROWELLEN**-Taste für 50 % Leistung dreimal drücken, nur die **MICRO**-Anzeige leuchtet noch auf.

6. Die gewünschte Garzeit eingeben. Alle Leuchtanzeigen blinken.

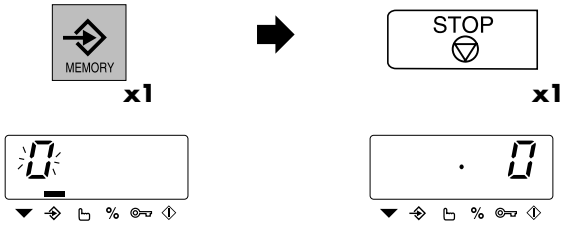
7. Die **GRILL OBEN**-Taste drücken. Die **TOP GRILL**-Anzeige leuchtet auf.

8. Die **MIKROWELLEN**-Taste für 10 % Leistung zweimal drücken, die **MICRO**-Anzeige leuchtet ebenfalls.



9. Die **SPEICHER**-Taste drücken.

10. Die **STOP**-Taste drücken, um die Speichereingabefunktion freizugeben.



Hinweis:

- Wenn Sie mehrere voreingestellte Speicherprogramme ändern wollen, die gewünschte **NUMMERN**-Taste vor dem Drücken der **STOP**-Taste wählen. Nach dem Auswählen der Speichernummer dem obigen Beispiel folgen.
- Die vorprogrammierten Zeitverkürzungsfaktoren der Speicher sind für alle Garprogramme nützlich. Es wird empfohlen, sie mit den Programmen die Sie neu einstellen, zu ändern.

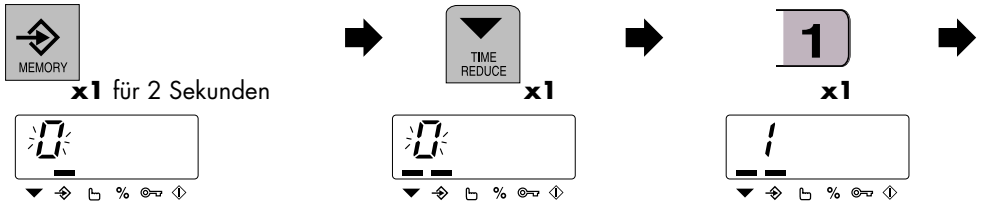
2b. ÄNDERN DER ZEITVERKÜRZUNGSFAKTOREN

Der Zeitverkürzungsfaktor ist für jedes Speicherprogramm separat eingestellt. Sie können den Faktor entsprechend Ihren Anforderungen ändern.
Auf Seite 11 finden Sie die vorprogrammierten Zeitverkürzungsfaktoren.
Beispiel: Angenommen Sie wollen den Faktor in Nummer 1 (0,9) auf 0,8 stellen.

1. Die **SPEICHER**-Taste drücken und 2 Sekunden halten, bis ein Signalton zweimal ertönt. Die Anzeige über dem **SPEICHER**-Symbol leuchtet auf.

2. Die **ZEITVERKÜRZUNGS**-Taste drücken.

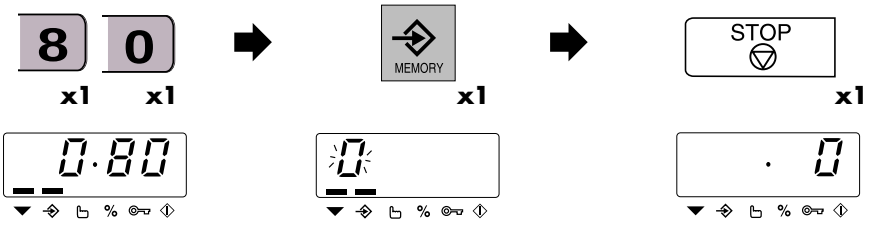
3. Die **NUMMERN-**Taste wählen.



4. Den Zeitverkürzungsfaktor einstellen.

5. Die **SPEICHER**-Taste drücken.

6. Die **STOP**-Taste drücken, um die Speicherfunktion freizugeben.



Hinweis:

- Der Zeitverkürzungsfaktor kann von 0,00 bis 0,99 eingestellt werden.
- Wenn Sie den Zeitverkürzungsfaktor in mehreren Speichern ändern wollen, die gewünschte **NUMMERN**-Taste vor der **STOP**-Taste drücken.
  Nachdem Sie die Speichernummer gewählt haben, folgen Sie dem obigen Beispiel.

2c. SPEICHERÜBERPRÜFUNG

Sie können die Information die im Speicher programmiert ist, überprüfen, zum Beispiel Zeit und Leistungsstufe. Bevor Sie die Speicherprogramme prüfen, sicherstellen, dass die Sperrfunktion des Gerätes aufgehoben ist.

ZEIT UND LEISTUNGSSTUFE ÜBERPRÜFEN

Beispiel: Angenommen, Sie wollen wissen, was in Speicher 6 eingegeben ist, der für 3 Minuten und 40 Sekunden auf Kombi 3 (50 % Mikrowelle/Grill unten) für die erste Stufe, und 50 Sekunden mit Grill oben und unten in der zweiten Stufe programmiert ist.

1. Die **SPEICHER**-Taste drücken.

x1

2. Die Speichernummer wählen.

x1

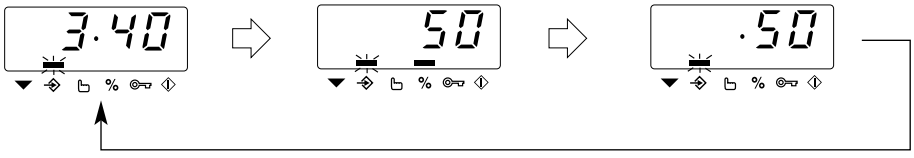
3. Die **SPEICHER**-Taste wieder drücken.

x1

Die Programmanzeige erscheint.

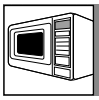
STUFE 1
Die **MIKRO-** und **GRILL UNTEN**-Anzeigen leuchten auf.

STUFE 2
Die **GRILL OBEN** und **UNTEN**-Anzeigen leuchten auf.



HINWEIS:

- Um die SPEICHER-ÜBERPRÜFUNG abzubrechen, die **STOP**-Taste drücken.
- Wenn Sie andere Speicherprogramme überprüfen möchten, wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 vor dem Drücken der **STOP**-Taste .
- Um den Zeitverkürzungsfaktor zu überprüfen, die **ZEITVERKÜRZUNGS**-Taste vor der **NUMMERN**-Taste drücken.



REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT! KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER TOPFKRATZER AN IHREM GERÄT VERWENDEN.

WARNUNG!
Nach dem **GRILL-, KOMBI**-, **HEISSLUFT**- und bei Benutzung der **SPEICHERPROGRAMME** (ausser beim Auftauen), werden Garraum, Tür, Gerätegehäuse und Zubehörteile sehr heiss. Vor dem Reinigen vollständig abgekühlen lassen.

Aussenseite
Die Aussenseite Ihres Gerätes kann mit einer milden Seifenlauge gereinigt werden. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

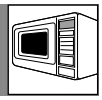
Bedienfeld
Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig reinigen. Verwenden Sie ein nur mit Wasser befeuchtetes Tuch, und wischen Sie das Bedienfeld sauber. Niemals zuviel Wasser und chemische oder scheuernde Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Garraum
1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen, eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.
   Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen in den Wänden gelangt, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Keine Sprühreiniger im Garraum verwenden.
4. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmässig unter Verwendung beider Heizelemente, siehe 'Hinweise über **Grillbetrieb**' auf Seite 16. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller
Entfernen Sie zuerst den Drehteller aus dem Gerät. Den Drehteller mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Der Drehteller ist spülmaschinenfest.

Rost
Das Rost mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Das Rost ist Spülmaschinen.

Gerätetür
Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.



BITTE PRÜFEN SIE DIE FOLGENDEN PUNKTE, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN.

1. Stromversorgung
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung/Sicherungsautomat richtig funktionieren.

2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN _____

3. Stellen Sie eine Tasse (mit etwa 150 ml) Wasser in das Gerät und schliessen Sie die Tür.
Wählen Sie die Betriebsart Mikrowelle.
Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei 900 W Mikrowellenleistung und starten Sie es.
Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN _____
Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____
HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.
Funktioniert die Lüftung? JA _____ NEIN _____
(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)
Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA _____ NEIN _____
Erlischt das Symbol für Garen? JA _____ NEIN _____
Ist das Wasser nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiss? JA _____ NEIN _____

4. Die Tasse aus dem Gerät nehmen und die Tür schliessen.
Stellen Sie 3 Minuten lang die **GRILL**-Betriebsart mit Grill oben und unten ein.
Werden nach 3 Minuten beide Grill-Heizelemente rot? JA _____ NEIN _____

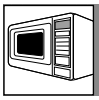
Falls für eine der obigen Fragen die Antwort 'NEIN' ist, den von SHARP autorisierten Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen. Adressen siehe letzte Seiten.

HINWEIS:

1. Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert und die Grillheizelemente werden ein- und ausgeschaltet.)

Betriebsart		Standardgarzeit
Mikrowellen-Garen 100 %		20 Min.
Grillen		
GRILL OBEN		30 Min.
GRILL UNTEN		45 Min.
GRILL OBEN und UNTEN		Grill Oben - 15 Min. Grill Unten - 15 Min.
Kombi 2	Mikrowellen-Garen 100 %	Mikro - 20 Min. Grill Oben - 15 Min.
	Mikrowellen-Garen 10 - 70 %	Grill Oben - 30 Min.
Kombi 3	Mikrowellen-Garen 100 %	Mikro - 20 Min. Grill Unten - 15 Min.
	Mikrowellen-Garen 10 - 70 %	Grill Unten - 45 Min.

2. Nach dem Garen läuft das Kühlgebläse und [Hot] erscheint im Display. Auch wenn Sie während dieser Betriebsarten die **STOP**-Taste drücken und die Gerätetür öffnen, läuft das Kühlgebläse und Sie können fühlen, wie die Luft aus den Lüftungsöffnungen ausströmt.

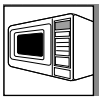


WAS SIND MIKROWELLEN?

Mikrowellen sind wie Radio- und Fernsehwellen, elektromagnetische Wellen.
Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt und versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.
Das Geheimnis der kurzen Garzeiten liegt darin, dass die Mikrowellen von allen Seiten direkt in das Gargut eindringen. Die Energie wird optimal ausgenutzt. Im Vergleich dazu gelangt die Energie beim Kochen mit dem Elektroherd über Umwege von der Herdplatte an den Kochtopf und dann erst zum Lebensmittel. Auf diesem Umweg geht viel Energie verloren.

EIGENSCHAFTEN DER MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen alle nichtmetallischen Gegenstände aus Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoff, Holz und Papier. Das ist der Grund dafür, warum diese Materialien in der Mikrowelle nicht erhitzt werden. Das Geschirr wird nur indirekt über die Speise erwärmt.
Speisen nehmen Mikrowellen auf (absorbieren) und werden dadurch erhitzt.
Materialien aus Metall werden von der Mikrowelle nicht durchdrungen, die Mikrowellen werden zurückgeworfen (reflektiert). Deshalb sind Gegenstände aus Metall für die Mikrowelle in der Regel nicht geeignet. Es gibt jedoch Ausnahmen, wo Sie genau diese Eigenschaften ausnutzen können. So werden Speisen an bestimmten Stellen während des Auftauens oder Garens mit etwas Aluminiumfolie abgedeckt. Dadurch vermeiden Sie zu warme oder zu heisse bzw. übergarte Bereiche bei unregelmässigen Teilen. Beachten Sie hierzu die folgenden Hinweise.



DAS KANN IHR NEUES KOMBI-MIKROWELLENGERÄT

MIKROWELLENBETRIEB

Sie können in Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät durch Einsatz des Mikrowellenbetriebes zum Beispiel Tellergerichte oder Getränke schnell erhitzen oder in kürzester Zeit Butter oder Schokolade schmelzen.
Für das Auftauen von Lebensmitteln ist die Mikrowelle ebenfalls hervorragend geeignet.
In vielen Fällen ist es jedoch vorteilhaft, Mikrowelle mit Heissluft oder Grill zu kombinieren (Kombibetrieb). Dann können Sie sowohl in kürzester Zeit garen als auch gleichzeitig bräunen. Im Vergleich zum konventionellen Braten ist die Garzeit in der Regel erheblich kürzer.

KOMBIBETRIEB (MIKROWELLENBETRIEB MIT HEISSLUFT ODER GRILL)

Durch die Kombination zweier Betriebsarten werden die Vorteile Ihres Gerätes sinnvoll miteinander kombiniert.
Sie haben die Möglichkeit zu wählen zwischen

- Mikrowelle + Heissluft (ideal für Braten, Geflügel, Aufläufe) und
- Mikrowelle + Grill (ideal für Pizzen, Snacks, Kurzgebratenes, Käsetoasts und zum Gratinieren).

Durch den Einsatz des Kombibetriebs können Sie gleichzeitig garen und bräunen.
Der Vorteil liegt darin, dass die Heissluft oder die Hitze des Grills die Poren der Gargutrandschichten schnell versiegelt. Die Mikrowellen sorgen für eine kurze schonende Garzeit. Das Lebensmittel bleibt innen saftig und wird auSSen knusprig.

HEISSLUFTBETRIEB

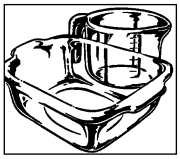
Sie können die Heissluft auch ohne Mikrowellenbetrieb einsetzen.

GRILLBETRIEB

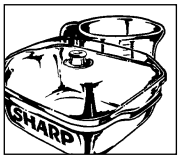
Ihr Gerät ist mit einem Quarzgrill an der Garraumdecke ausgestattet. Er kann wie jeder konventionelle Grill ohne Mikrowellenbetrieb benutzt werden. Sie können Gerichte schnell überbacken oder grillen.
Zusätzlich verfügt Ihr Gerät über einen zweiten Grill unter dem Drehteller. Diese Betriebsart kann eingesetzt werden um Lebensmittel von unten zu bräunen.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN MIKROWELLENBETRIEB

GLAS UND GLAS-KERAMIK



Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Der Garvorgang kann von allen Seiten beobachtet werden. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).



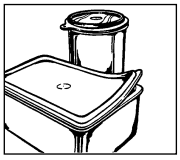
KERAMIK

ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muss glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen. Falls Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den Geschirr-Eignungstest durch. Siehe Seite D-3.

PORZELLAN

ist sehr gut geeignet. Achten Sie darauf, dass das Porzellan keine Gold- oder Silberauflage hat bzw. nicht metallhaltig ist.

KUNSTSTOFF

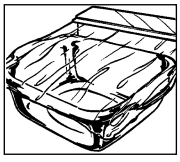


Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

PAPIER-GESCHIRR

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

KÜCHENPAPIER

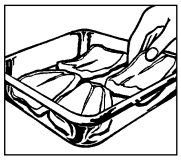


kann benutzt werden, um entstehende Feuchtigkeit bei kurzen Erhitzungsvorgängen aufzunehmen, z.B. von Brot oder Paniertem. Das Papier zwischen die Speise und den Drehteller legen. So bleibt die Oberfläche der Speise knusprig und trocken. Durch Abdecken von fettigen Speisen mit Küchenpapier werden Spritzer aufgefangen.

MIKROWELLENFOLIE

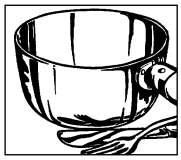
oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

BRATBEUTEL

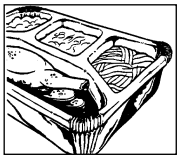


können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschliessen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschliessen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

METALL



sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen).



Kleine Metallspiesse und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens $^{2}/_{3}$ bis $^{3}/_{4}$ mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

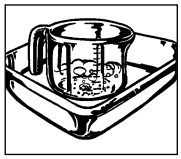
Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muss ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

KEIN GESCHIRR MIT METALLAUFLAGE,

Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben,Bändern oder Griffen verwenden.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR

GESCHIRR-EIGNUNGSTEST



Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäss mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 100 % Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN KOMBIBETRIEB

Im allgemeinen ist hitzebeständiges Mikrowellengeschirr z.B. aus Porzellan, Keramik oder Glas auch für den Kombibetrieb (Mikrowelle und Heissluft, Mikrowelle und Grill) geeignet. Beachten Sie jedoch, dass das Geschirr durch Heissluft oder Grill sehr heiss wird. Kunststoffgeschirr und -folie sind für den Kombibetrieb nicht geeignet.

Verwenden Sie kein Küchen- oder Backpapier. Es könnte überhitzen und sich entzünden.

METALL

sollte in der Regel nicht verwendet werden. Aussnahmen sind beschichtete Backformen, durch die auch die Randschichten der Speisen, wie z.B. Brot, Kuchen und pikante Kuchen gut gebräunt werden. Beachten Sie die Hinweise für das geeignete Geschirr im Mikrowellenbetrieb.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN HEISSLUFT-UND GRILLBETRIEB

Für das Garen mit Heissluft oder Grill ohne Mikrowellenbetrieb können Sie das Geschirr benutzen, das auch für jeden konventionellen Backofen oder Grill geeignet ist.

TIPS UND TECHNIKEN

BEVOR SIE BEGINNEN …

Um Ihnen den Umgang mit der Mikrowelle so einfach wie möglich zu machen, haben wir für Sie die wichtigsten Hinweise und Tips nachfolgend zusammengestellt: Starten Sie Ihr Gerät nur dann, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

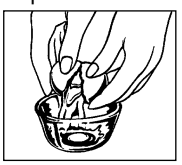
EINSTELLUNG DER ZEITEN

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind im allgemeinen erheblich kürzer als in einem konventionellen Herd oder Backofen. Halten Sie sich deshalb an die in den Tabellen empfohlenen Zeiten. Stellen Sie die Zeiten eher kürzer als länger ein. Machen Sie nach dem Garen eine Garprobe. Lieber kurz nachgaren als etwas übergaren lassen.

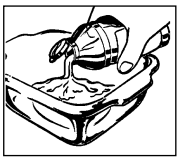
AUSGANGSTEMPERATUR

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind von der Ausgangstemperatur der Lebensmittel abhängig. Tiefgefrorene und kühlschranktemperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte.
Für das Erhitzen und Garen von Lebensmitteln werden normale Lagertemperaturen vorausgesetzt (Kühlschranktemperatur ca. 5° C, Raumtemperatur ca. 20° C). Für das Auftauen von Lebensmitteln wird von -18° C Tiefkühltemperatur ausgegangen.

Popcorn nur in speziellen mikrowellengeeigneten Popcorn-Behältern zubereiten. Richten Sie sich genau nach den Angaben des Herstellers. Keine normalen Papierbehälter oder Glasgeschirr verwenden.



Eier nicht in der Schale kochen. In der Schale baut sich Druck auf, der zum Explodieren des Eies führen könnte. Das Eigelb vor dem Garen anstechen.



Kein Öl oder Fett zum Fritieren im Mikrowellengerät erhitzen. Die Temperatur des Öls kann nicht kontrolliert werden. Das Öl könnte plötzlich aus dem Gefäss spritzen.

Keine geschlossenen Gefässe, wie Gläser oder Dosen, erhitzen. Durch den entstehenden Druck könnten die Gefässe zerspringen. (Ausnahme: Einkochen).

ALLE ANGEGEBENEN ZEITEN...
in den folgenden Tabellen sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht und Beschaffenheit (Wasser-,Fettgehalt etc.) der Lebensmittel variieren können.

SALZ, GEWÜRZE UND KRÄUTER

In der Mikrowelle gegarte Speisen erhalten ihren Eigengeschmack besser als bei konventionellen Zubereitungsarten. Verwenden Sie deshalb Salz sehr sparsam und salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen. Salz bindet Flüssigkeit und trocknet die Oberfläche aus. Gewürze und Kräuter können wie gewohnt verwendet werden.

GARPROBEN:

Der Garzustand von Speisen kann wie bei konventioneller Zubereitung getestet werden:

- Speisenthermometer: Jede Speise hat bei Abschluss des Erhitzungs- oder Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur. Mit einem Speisenthermometer können Sie feststellen, ob die Speise heiss genug bzw. gegart ist.
- Gabel: Fisch können Sie mit einer Gabel prüfen. Wenn das Fischfleisch nicht mehr glasig ist und sich leicht von den Gräten löst, ist es gar. Ist es übergart, wird es zäh und trocken.
- Holzstäbchen: Kuchen und Brot können durch Einstechen eines Holzstäbchens getestet werden. Wenn das Stäbchen nach dem Herausziehen sauber und trocken bleibt, ist die Speise gar.

GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISENTHERMOMETER

Jedes Getränk und jede Speise hat nach Ende des Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur, bei der der Garvorgang abgeschlossen werden kann und das Ergebnis gut ist. Die Innentemperatur können Sie mit einem Speisenthermometer feststellen. In der Temperaturtabelle sind die wichtigsten Temperaturen angegeben.

TABELLE: GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISENTHERMOMETER

Getränk/Speise	Innentemperatur am Ende de Garzeit	Innentemperatur nach 10 bis 15 Minuten Standzeit
Getränke erhitzen (Kaffee,Wasser,Tee,etc)	65-75° C	
Milch erhitzen	75-80° C	
Suppen erhitzen	75-80° C	
Eintöpfe erhitzen	75-80° C	
Geflügel	80-85° C	85-90° C
Lammfleisch		
Rosa gebraten	70° C	70-75° C
Durchgebraten	75-80° C	80-85° C
Roastbeef		
Leicht angebraten (rare)	50-55° C	55-60° C
Halb durchgebraten (medium)	60-65° C	65-70° C
Gut durchgebraten (welldone)	75-80° C	80-85° C
Schweine-, Kalbfleisch	80-85° C	80-85° C

WASSERZUGABE

Gemüse und andere sehr wasserhaltige Lebensmittel können im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzugabe gegart werden. Dadurch bleiben viele Vitamine und Mineralstoffe im Lebensmittel erhalten.

LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE

wie Würstchen, Hähnchen, Hähnchenschenkel, Pellkartoffeln, Tomaten, Äpfel, Eigelb oder ähnliches, mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen einstechen. Dadurch kann der sich bildende Dampf entweichen, ohne dass die Haut oder Schale platzt.

FETTE SPEISEN

Mit Fett durchwachsenes Fleisch und Fettschichten garen schneller als magere Teile. Decken Sie deshalb diese Teile beim Garen mit etwas Aluminiumfolie ab oder legen Sie die Lebensmittel mit der fetten Seite nach unten.

BLANCHIEREN VON GEMÜSE

Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. So bleiben die Qualität und die Aromastoffe am besten erhalten.

Verfahren: Das Gemüse waschen und zerkleinern.

250g Gemüse mit 275 ml Wasser in eine Schüssel geben und abgedeckt 3-5 Minuten erhitzen. Nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser tauchen, um ein Weiterkochen zu verhindern, und danach abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse luftdicht verpacken und einfrieren.

KLEINE UND GROSSE MENGEN

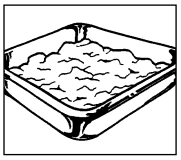
Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als grosse.

Als Faustregel gilt:

DOPPELTE MENGE=FAST DOPPELTE ZEIT

HALBE MENGE=HALBE ZEIT

HOHE UND FLACHE GEFÄSSE

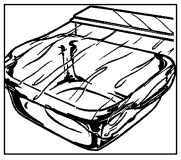


Beide Gefässe haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefässe mit grosser Oberfläche. Hohe Gefässe nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

RUNDE UND OVALE GEFÄSSE

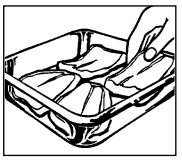
In runden und ovalen Formen garen Speisen gleichmässiger als in eckigen, da sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

ABDECKEN



Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd abgedeckt wird, sollte auch im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Was im Herd offen gegart wird, kann auch im Mikrowellengerät offen gegart werden.

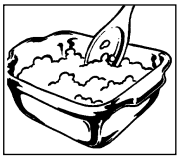
UNREGELMÄSSIGE TEILE



mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach aussen plazieren. Gemüse (z.B. Broccoli) mit den Stielen nach aussen legen.

Dickere Teile benötigen eine längere Garzeit und erhalten an den Aussenseiten mehr Mikrowellenenergie, so dass die Lebensmittel gleichmässig garen.

UMRÜHREN



Das Umrühren der Speisen ist notwendig, da die Mikrowellen zuerst die äusseren Bereiche erhitzen. Dadurch wird die Temperatur ausgeglichen und die Speise gleichmässig erhitzt.

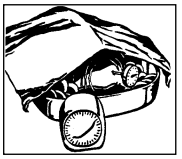
ANORDNUNG

Mehrere Einzelportionen, z.B. Puddingförmchen, Tassen oder Pellkartoffeln, ringförmig auf dem Drehteller anordnen. Zwischen den Portionen Platz lassen, so dass die Mikrowellenenergie von allen Seiten eindringen kann.

WENDEN

Mittelgrosse Teile, wie Hamburger und Steaks, während des Garvorgangs einmal wenden, um die Garzeit zu verkürzen. Grosse Teile, wie Braten und Hähnchen, müssen gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite mehr Mikrowellenenergie erhält und austrocken könnte, falls nicht gewendet wird.

STANDZEIT



Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein Temperaturausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmässig verteilen kann.

ERHITZEN

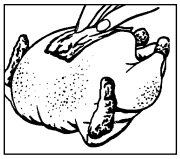
- Fertiggerichte in Aluminiumbehältern sollten herausgenommen und auf einem Teller oder in einer Schüssel erhitzt werden.
- Speisen mit Mikrowellenfolie, Teller oder Abdeckhaube (im Handel erhältlich) abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Getränke müssen nicht abgedeckt werden.
- Bei fest verschlossenen Gefässen die Deckel entfernen.
- Beim Kochen von Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Tee oder Milch, einen Glasstab in das Gefäss stellen.
- Grössere Mengen, wenn möglich, zwischendurch umrühren, so dass sich die Temperatur gleichmässig verteilt.
- Die Zeiten sind für Lebensmittel bei einer Zimmertemperatur von 20° C angegeben. Bei kühlschranktemperierten Lebensmitteln erhöht sich die Erhitzungszeit geringfügig.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen, so dass sich die Temperatur gleichmässig innerhalb der Speise verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht, Wassergehalt, Fettgehalt und gewünschtem Endzustand etc. variieren können.

AUFTAUEN

Die Mikrowelle ist ideal zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeiten sind in der Regel erheblich kürzer als beim Auftauen auf herkömmliche Weise. Nachfolgend einige Tips.
Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und legen Sie es zum Auftauen auf einen Teller.

VERPACKUNGEN UND BEHÄLTER
Gut geeignet zum Auftauen und Erhitzen von Speisen sind mikrowellengeeignete Verpackungen und Behälter, die sowohl tiefkühlgeeignet (bis ca. -40° C) als auch hitzebeständig (bis ca. 220° C) sind. So können Sie im gleichen Geschirr auftauen, erhitzen und sogar garen, ohne die Speise zwischendurch umfüllen zu müssen.

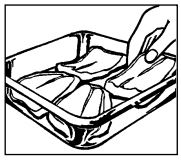
ABDECKEN



Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdekken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile bereits zu heiss werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

DIE MIKROWELLENLEISTUNG...
eher niedriger als zu hoch wählen. So erzielen Sie ein gleichmässiges Auftauergebnis. Ist die Mikrowellenleistung zu hoch, gart die Speisenoberfläche bereits an, während das Innere noch gefroren ist.

WENDEN/UMRÜHREN
Fast alle Lebensmittel müssen zwischendurch einmal



gewendet oder umgerührt werden. Teile, die aneinanderhaften, so bald wie möglich voneinander trennen und umordnen.

KLEINERE MENGEN...
tauen gleichmässiger und schneller auf als grosse. Wir empfehlen deshalb, möglichst kleine Portionen einzufrieren. So können Sie sich schnell und einfach ganze Menüs zusammenstellen.

EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL,
wie Torte, Sahne, Käse und Brot, nicht vollständig auftauen, sondern nur antauen und bei Raumtemperatur fertig auftauen. Dadurch wird vermieden, dass die äusseren Bereiche bereits zu heiss werden, während die inneren noch gefroren sind.

DIE STANDZEIT...
nach dem Auftauen von Lebensmitteln ist besonders wichtig, da der Auftauvorgang während dieser Zeit forgesetzt wird. In der Auftautabelle finden Sie die Standzeiten für verschiedene Lebensmittel. Dicke, kompakte Lebensmittel benötigen eine längere Standzeit als flache oder Lebensmittel mit poröser Struktur. Sollte das Lebensmittel nicht ausreichend aufgetaut sein, können Sie es weiter im Mikrowellengerät auftauen oder die Standzeit entsprechend verlängern. Die Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten und nicht wieder einfrieren.

AUFTAUEN UND GAREN

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In den Tabellen finden Sie hierzu einige Beispiele. Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Herstellerangaben auf der Verpackung. In der Regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.

ZEICHENERKLÄRUNG

MIKROWELLENLEISTUNG

Ihr Mikrowellengerät hat 900 W und 6 Leistungsstufen.

SYMBOL ERKLÄRUNG

Grill oben
Vielseitig einzusetzen zum Überbacken und Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Grill unten
Diese Betriebsart kann eingesetzt werden um Lebensmittel von unten zu bräunen.

Heissluftbetrieb
Sie können bei dieser Betriebsart zwischen 10 Heissluftstufen (40° C - 250° C) wählen.

Grillbetrieb oben und unten
Gleichzeitiger Betrieb von dem Grill oben und unten. Besonders gut eignet sich diese Kombination z.B. für überbackene Toasts, Quiches und Frikadellen.

Kombibetrieb: Mikrowelle und Heissluft
In dieser Betriebsart können Sie verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen mit einer gewünschten Heissluftemperatur (40° C - 250° C) kombinieren.
Die Mikrowellenleistung ist im Kombibetrieb auf 50 % begrenzt.

Kombibetrieb: Mikrowelle und Grill oben

Kombibetrieb: Mikrowelle und Grill unten
In diesen Betriebsarten können verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen mit dem Grill oben oder mit dem Grill unten kombiniert werden.

AUSWAHL DER BETRIEBSART

Für den Kombibetrieb die gewünschte Tastenkombination drücken.
Möglichkeiten:

- + Mikrowelle und Heissluft
- + Mikrowelle und Grill oben
- + Mikrowelle und Grill unten
- + Grill oben und Grill unten

MIKROWELLE

ZUR AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFE

X1	100 %
X2	70 %
X3	50 %
X4	30 %
X5	10 %
X6	0 %
X7	100 %

° C HEISSLUFT

ZUR AUSWAHL DER TEMPERATUR

X1	250° C	X6	160° C
X2	230° C	X7	130° C
X3	220° C	X8	100° C
X4	200° C	X9	70° C
X5	180° C	X10	40° C

GRILL OBEN

GRILL UNTEN

TABELLE : AUFTAUEN MIT MIKROWELLE

Lebensmittel	Menge -g-	Leistungs-stufe -%-	Ein-stellung	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Bratenfleisch	1500 1000 500	10 10 10		54-58 38-42 19-22	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90 30-90 30-60
Steaks, Schnitzel, Koteletts	200	30		ca. 4	auf einen Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Gulasch	500	30		8-9	auf einen Teller legen, nach der halben Auftauzeit trennen und wenden	10-15
Aufschnitt	200	30		2-4	auf einen Teller legen, nach je 1 Min. die äusseren Scheiben abnehmen und wenden	5
Würstchen	300	30		3-5	auf einen Teller, nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Ente / Pute	1500	10		44-48	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
Hähnchen	1200	30		19-22	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
Hähnchen-schenkel	200	30		5-6	auf einen Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fisch im Stück	700	30		9-11	auf einen Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	30-60
Fischfilet	400	30		5-7	auf einen Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Krabben	300	30		6-8	auf einen Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden und aufgetaute Teile abnehmen	5
Brötchen, 2 Stück	80	30		1-1 1/2	auf einen Teller legen, nur antauen	-
Brot in Scheiben	250	30		2-3	auf einen Teller legen, Scheiben nebeneinander plazieren, nur antauen	5
Brot, ganz	1000	30		8-10	auf einen Teller legen, nach der halben Auftauzeit wenden	15
Kuchen, 1 Stück	150	30		2-3	auf einen Teller legen	10
Torte, ganz Ø 24cm		30		8-10	auf einen Tortenteller stellen	60-90
Butter	250	30		2-3	auf einen Teller legen, nur antauen	15
Sahne	200	30		2+2	den Deckel entfernen; nach 2 Minuten Auftauzeit in eine Schüssel geben und weiter auftauen lassen	5-10
Käse in Scheiben	200	30		1-2	auf einen Teller legen, nur antauen	10
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	30		2-4	auf einen Teller gleichmässig nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5

TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistungs-stufe -%-	Ein-stellung	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	400	100		10 - 12	auf einen Teller legen mit Mikrowellenfolie abdecken	1 - 2
Forelle, 1 Stück	250	100		6 - 8	auf einen Teller legen mit Mikrowellenfolie abdecken	1 - 2
Gemüse	300 450	100 100		7 - 9 9 - 11	in eine Schüssel mit Deckel, Wasserzugabe laut Herstellerangaben, nach der halben Zeit umrühren	2
Pizza, dünn	300	70 - 70		1 1/2 - 2 5 1	aus der Packung nehmen, direkt auf den Drehteller legen	-
Pizza, dünn	350	70 - 70		2 5 1	aus der Packung nehmen, direkt auf den Drehteller legen	-
Pizza, dick	450	70 - -		4-4 1/2 3 1/2 - 4 1 1/2	aus der Packung nehmen, direkt auf den Drehteller legen	-
Baguette mit Pizzabelag	250	100 - -		2 1/2 1 1/2 3 1/2	aus der Packung nehmen, direkt auf den Drehteller legen	-
Ciabatta mit Pizzabelag	175	100 - -		2 1 1/2 3 1/2	aus der Packung nehmen, direkt auf den Drehteller legen	-
1 Stück Kräuterbrot	170	70 - 30		1 1/2 2 - 2 1/2 1	aus der Packung nehmen, direkt auf den Drehteller legen	3 - 4
Cheeseburger	145	50 -		3 1/2 1	aus der Packung nehmen, direkt auf den Drehteller legen	-

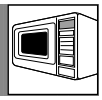


TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistungs-stufe / Heissluft-temperatur	Ein-stellung	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Laugengebäck	300	10 % 10 %/220° C		3 13	nach Herstellerangaben die Teiglinge auf das mitgelieferte Backpapier und dann direkt auf den Drehteller legen	-
Apfelstrudel	600	10 %/230° C		25	auf einen Tortenteller legen	-
Lasagne	400	100 % 50 % 30 %		$4^1/_2$ 6 6	aus der Verpackung nehmen und in eine hitzebeständige Auflaufform umfüllen, mit etwas Wasser beträufeln	5
Back-Camembert	150	30 %		5 2	direkt auf den Drehteller	
Fischfilet à la Bordelaise	400	100 % 50 % 30 %		$4^1/_2$ 6 9	in der Aluminiumform ohne Deckel auf den Drehteller stellen	5

TABELLE : ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistungs-stufe -%-	Ein-stellung	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Getränke, 1 Tasse	150	100		ca. 1	nicht abdecken
Tellergericht	400 500	100 100		3 - 5 4 - 6	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf, Suppe	200 400	100 100		$1^1/_2$ - 3 4-5	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Beilagen	200 500	100 100		ca. 2 3 - 5	mit etwas Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Fleisch, 1 Scheibe	200	100		3 - 4	mit etwas Sauce beträufeln
Bockwürste	250	30		$3^1/_2$ - 4	auf einen Teller legen, die Haut mehrmals einstechen
Babynahrung, 1 Glas	190	50		$^1/_2$ - 1	Deckel entfernen, nach dem Eritzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine, Butter schmelzen	50	100		$^1/_2$ - 1	in einer Suppentasse schmelzen
Schokolade schmelzen	100	50		ca. 3	in einer Suppentasse schmelzen
Hot Dog	200	100		ca. $1^1/_2$	direkt auf den Drehteller stellen

TABELLE : GAREN UND GRILLEN VON GEKÜHLTEN LEBENSMITTELN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistungs-stufe -%-	Ein-stellung	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Grillwürste 2 - 3 Stck.	250	- -	 	6 (*) 5	auf den Rost legen, nach (*) wenden
Gratinieren von Aufläufen		-		10 - 15	Auflaufform auf den Rost stellen
Cheeseburger	300	100		1 1/2	direkt auf den Drehteller legen
Frikadellen	500	100 100	 	2 (*) 2	direkt auf den Drehteller legen, nach (*) wenden
Pizza	300	100	 	1 - 1 1/2 1 - 1 1/2 3 - 3 1/2	direkt auf den Drehteller legen

Deutschland

Rührei mit Zwiebeln und Speck

Gesamtgarzeit: 3 1/2 - 4 1/2 Minuten

Zutaten

5 - 10 g	*Margarine*
25 g	*Zwiebeln, fein gehackt*
40 g	*Speck*
3	*Eier*
3 EL	*Milch*
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Fett, die Zwiebeln und den Speck auf dem Drehteller verteilen und andünsten.

   2 - 3 Min. 50 % +

2. Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verschlagen.
   Die Eiermilch über die Zwiebeln und den Speck geben und stocken lassen.

   1 1/2 Min. 100 % +

   Das Rührei zwischendurch einmal umrühren.

Frankreich

Croque Monsieur

Gesamtgarzeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

2	*Scheiben Toast*
20 g	*Butter*
1 - 2	*Scheiben Scheiblettenkäse (je nach Grösse des Toasts)*
1	*Scheibe gek. Schinken*
1 EL	*Crème fraîche*
ca. 30 g	*geriebener Käse*

Zubereitung

1. Die Toastscheiben mit der Butter bestreichen.
2. Den Käse und anschliessend den Schinken auf eine Toastscheibe legen. Mit Crème fraîche bestreichen.
3. Mit der zweiten Toastscheibe belegen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
   Den Croque auf den Drehteller legen und garen.

1. 1 Min. 30 % +

2. 4 Min.

Käsetoast

Gesamtgarzeit: ca. 5 Minuten

Zubereitung: Toastbrot toasten, mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Schmelzkäse belegen auf den Drehteller legen und garen.

1. 1/2-1 Min. 50%
2. 5 - 7 Min.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES: LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Ce four n'est pas conçu pour être encastré.
La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.
Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:
N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 45.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agrée par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode **GRIL**, **CONVECTION**, **CUISSON COMBINEE** en **MEMOIRE** mode car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

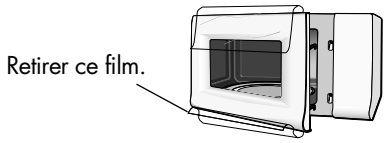
Vous ne devez pas modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
Ce four à micro-ondes devrait être utilisé seulement pour la nourriture à cuire ou de dégivrage. Il n'est pas approprié à l'exécution continue dans les usines ou l'utilisation de laboratoire.
Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.
Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommendation du mode d'emploi, voir page 32. Sinon vous risquez d'endommager le four.
Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
N'utilisez que le plateau tournant conçus pour ce four.
N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**, **CONVECTION**, **CUISSON COMBINEE** en **MEMOIRE** mode, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.
Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES:

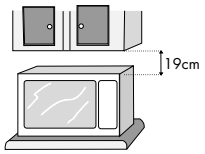
Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

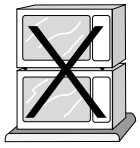
1. Retirez l'emballage situé à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et l'intérieur du four. Retirez l'autocollant, s'il y en a un, situé à l'extérieur de la porte.



2. Vérifiez soigneusement que le four n'est pas endommagé.
3. Placez le four sur une surface plane suffisamment solide pour supporter le poids du four ainsi que celui du plat le plus lourd qu'il vous arrivera de cuire.
4. La porte du four est parfois très chaude durant la cuisson. Par conséquent, placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol. Empêchez les enfants de s'en approcher pour éviter qu'ils ne se brûlent.
5. Ne laissez le cordon d'alimentation au-dessus d'aucune surface chaude ou pointue, telle que la zone de ventilation du four.
6. Laissez un espace de 19 cm au-dessus du four.



7. Ne rien superposer à ce four.



8. Branchez la fiche du four à une prise murale (avec prise de terre).

AVANT UTILISATION

- Votre four est équipé d'un système de verrouillage et il sera verrouillé lorsque vous le brancherez pour la première fois. A ce moment-là, l'affichage numérique indiquera:

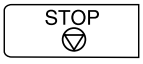
- 10 cuissons préprogrammées ont été intégrées et sont disponibles à l'aide des touches **NUMÉRIQUES**. Pour changer ces programmes, voir page 42.
- Au bout de 3 minutes, le programme ou le contrôle est annulé si vous n'appuyez sur une touche.
- Chauffez le four à vide pendant 20 minutes en utilisant les grils du haut et du bas. (voir "CUISSON AU GRIL" page 39.
- [Hot] ou [0] apparaîtra à l'affichage lorsque l'horloge est sur zéro. Le symbole disparaîtra lorsque vous appuierez sur la touche **STOP**. Si vous appuyez deux fois sur la touche **STOP** durant la cuisson, [Hot] apparaît. Si vous appuyez de nouveau sur la touche **STOP**, l'affichage indique de nouveau [0].
  NE FAITES RIEN CUIRE LORSQUE [Hot] EST AFFICHE POUR EVITER DE BRULER VOS ALIMENTS.

FONCTION DE VERROUILLAGE

- Le verrou sera activé lorsque le four sera branché au secteur; vous ne pourrez alors cuire qu'en utilisant les cuissons préprogrammées avec des touches **NUMÉRIQUES**.
- Pour désactiver le verrou, appuyez sur la touche **MANUEL** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un petit bruit. Le témoin **VERROU** disparaîtra et vous pourrez utiliser les autres touches.
  Pour verrouiller le four, maintenez la touche **MANUEL** enfoncée pendant 5 secondes.

REGLAGE SONORE

Si vous préférez que le four fonctionne silencieusement, appuyez une fois sur la touche **SON**; après le signal, le four fonctionnera silencieusement.
Appuyez de nouveau sur la touche **SON** si vous désirez que le four émette de nouveau du bruit pendant son utilisation; le signal se fera entendre deux fois.

ARRETER LE FOUR 

- Si vous décidez d'arrêter le four en cours de cuisson:

  Appuyez une fois sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte.

  Pour remettre le four en marche, fermez la porte et appuyez sur la touche **MARCHE** une minute ou moins après.
- Si vous décidez d'annuler un programme alors que la cuisson est en cours, appuyez deux fois sur la touche **STOP**.
- Si vous décidez d'effacer une erreur de programme, appuyez une fois sur la touche **STOP**.

CUISSON PREPROGRAMMEE

- Le four dispose de 10 banques de mémoire (1-0).
- Les banques de mémoire 1-0 contiennent déjà 10 menus populaires comme l'indique le tableau à la page 39. Ces menus préprogrammés peuvent être changés si nécessaire (voir page 47).
- De plus, chaque banque de mémoire comprend un facteur de réduction. Il est utile d'utiliser à chaque fois la même banque de mémoire.
  Le facteur de réduction de temps est différent pour chaque menu.
  Il est également possible de changer le facteur de réduction de temps si nécessaire (voir page 43).
- Les informations restent emmagasinées dans les banques de mémoire même lors d'une coupure de courant. Il n'est donc pas nécessaire de reprogrammer le four après une coupure de courant. Ce four ne nécessite pas de piles pour mémoriser les informations.
- Pour vérifier les programmes mémorisés et les facteurs de réduction de temps, voir "vérification de la mémoire" à la page 43.

Exemple: Supposez que vous voulez cuire une pizza à croûte mince de 350 g en vous servant de la **MEMOIRE** 1.

1. Appuyez sur la touche **NUMERIQUE** 1.

L'affichage comptera vers le bas par le temps de cuisson.

x1

AVERTISSEMENT:
Le four, le plateau tournant, le trépied, les plats et en particulier le gril bas risquent de devenir très chauds; veuillez donc toujours utiliser la poignée (fournie avec le four) ou des gants de cuisine épais pour retirer les aliments ou le plateau tournant du four afin d'éviter toute brûlure.

TABLEAU DES CUISSONS PREPROGRAMMEES

NO.	MENU	POIDS	METHODE	TEMPS DE CUISSON TOTAL	FACTEUR DE RE-DUCTION DE TEMPS
1	Pizza (mince)	350 g	Retirez la pizza surgelée de son emballage et placez-la sur le plateau tournant	8'00"	0.9
2	Pizza (épaisse)	450 g	Retirez la pizza surgelée de son emballage et placez-la sur le plateau tournant	9'10"	0.9
3	Pizza Baguette	250 g	Sortez les pizza baguettes surgelées de leur paquet et mettez-les sur le plateau tournant	7'40"	0.8
4	Pizza Ciabatta	175 g	Retirez la pizza ciabatta surgelée deson emballage et placez-la sur le plateau tournant	7'00	0.75
5	Pain à l'ail	170 g	Retirez le pain à l'ail surgelé de son emballage et placez-le sur le plateau tournant	5'10"	0.9
6	Cheeseburger	145 g	Retirez le cheeseburger surgelé de son emballage et placez-le sur le plateau tournant	4'30"	0.9
7	Saucisse	250 g	Placez-les directement sur le plateau tournant. Lorsque le four s'arrête, retournez la saucisse et refaites cuire.	11'00"	0.9
8	Soupe/pot-au-feu	200 g	Remplissez une assiette creuse, couvrez-la avec- du papier alu conçu pour les fours micro-ondes. Remuez après la cuisson.	1'50"	0.9
9	Plats préparés surgelés	300 g	Couvrez de papier aluminium pour fours micro ondes et remuez lorsque le four s'arrête. Refaites cuire.	7'20"	0.95
0	pâte piquante	300 g	Mettez la pâte surgelée sur le papier fourni selon les instructions du fabricant et posez le tout directement sur le plateau tournant.	16'00"	0.85

TEMPS DE CUISSON REDUIT

Lorsque vous cuisinez en utilisant à chaque fois le même temps de cuisson mémorisé, il se peut que vos aliments soient trop cuits. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction de réduction de temps afin d'obtenir de meilleurs résultats. Cette fonction réduit le temps de cuisson par le facteur de réduction compris dans la mémoire.

Temps réduit de cuisson = temps total de cuisson x facteur de réduction.

Exemple: Supposez que vous voulez cuire une pizza à croûte mince de 350 g à l'aide de la **MEMOIRE** 1 et du facteur de réduction de temps.

1. Appuyer sur la touche **REDUCTION DE TEMPS**.

x1

2. Appuyez sur la touche **NUMERIQUE** 1.

x1

L'affichage comptera vers le bas par le temps de cuisson.

CUISSON MANUELLE

- Il est possible de diviser la cuisson en trois étapes. Chacune de ces étapes peut durer jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.
- Programmation de la cuisson manuelle:
  1. Assurez-vous que le four n'est plus verrouillé.
  2. Appuyez sur la touche **MANUEL**.
  3. Tapez le temps de cuisson (sauf pour le préchauffage).
  4. Sélectionnez le mode de cuisson désiré.
  5. Appuyez sur la touche **MARCHE**.
- Pendant la cuisson, le four s'arrête si la porte est ouverte et le programme est annulé si vous n'appuyez pas sur la touche **MARCHE** au plus tard 1 minute après avoir refermé la porte. (Par contre le programme ne sera pas annulé après le préchauffage ou après une pause programmée)
- Avant de cuire quoi que ce soit, assurez-vous d'utiliser les ustensiles appropriés (page 45-46).

NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four offre 6 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

100 % (900 W): pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

70 % (630 W): pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

50 % (450 W): convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

30 % (270 W - décongélation): utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

10 % (90 W): pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

0 % - (0 W) pour placer le temps debout. (Aucune puissance de micro-onde.)

Votre four dispose de 6 niveaux de puissance préréglés.

Appuyer **MICRO-ONDES**	x1	x2	x3	x4	x5	x6
Niveaux de puissance	100 %	70 %	50 %	30 %	10 %	0 %

Exemple: Supposez que vous vouliez cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 50 % du micro-ondes.

1. Appuyer sur la touche **MANUEL**.

x1

2. Taper le temps total de cuisson voulu. Tous les témoins clignoteront.

x1 **x1** **x1**

3. Taper le niveau de puissance voulu 50 % en appuyant trois fois sur la touche **MICRO-ONDES**; les témoins **MICRO** resteront allumés.

x3

4. Appuyer sur la touche **MARCHE**.

x1

L'affichage comptera vers le bas par le temps de cuisson.

Remarques:

- Lorsque le four est en marche, vous pouvez vérifier le niveau de puissance utilisé en appuyant sur la touche **MICRO-ONDES**. Le niveau de la puissance sera affiché. Cela ne changera en rien le temps de cuisson.
- Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 100 %.

CUISSON PAR CONVECTION

Ce four dispose de 10 températures différentes que vous pouvez régler en combinant les grils haut et bas avec la chaleur tournante.

La touche **CONVECTION**	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Température (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

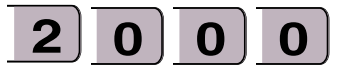
Note:
Les mesures de la température prises tandis que le four est en mode de convection différeront du niveau affiché. C'est dû aux éléments de gril tournant en marche et en arrêt afin de régler la température de four. Ceci n'affectera pas les résultats de cuisine aussi longs que l'exécution manuelle et le livre de cuisinier sont suivis correctement.

Exemple: pour cuire pendant 20 minutes à 200˚ C.

1. Appuyer sur la touche **MANUEL**.

x1

2. Taper le temps de cuisson voulu. Tous les témoins clignoteront.



x1 **x1** **x1** **x1**

3. Entrer 200˚ C en appuyant 4 fois sur la touche **CONVECTION.** Le témoin **CONVEC** restera allumé.

x4

4. Appuyer sur la touche **MARCHE**.

x1

L'affichage comptera vers le bas par le temps de cuisson.

Remarques:
- Lorsque le four est en marche, vous pouvez vérifier la température programmée en appuyant sur la touche **CONVECTION**. La température sera affichée. Cela ne changera en rien le programme ou le temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, le four se refroidit automatiquement grâce à son système de ventilation froide qui sert à faire baisser la température des éléments électriques et mécaniques. Hot peut apparaître sur l'affichage.

AVERTISSEMENT:
Le four, le plateau tournant, le trépied, les plats et en particulier le gril bas risquent de devenir très chauds; veuillez donc toujours utiliser la poignée (fournie avec le four) ou des gants de cuisine épais pour retirer les aliments ou le plateau tournant du four afin d'éviter toute brûlure.

PRECHAUFFAGE DU FOUR

Il vous est possible de préchauffer votre four à différentes températures avant de l'utiliser.

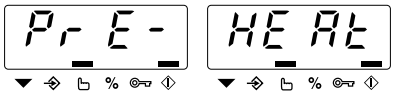
Exemple: préchauffage du four à 200˚ C.

1. Appuyer sur la touche **MANUEL**.

2. Entrer la température 200˚ C en appuyant sur la touche **CONVECTION**. Le témoin **CONVEC** s'allumera.

3. Appuyer sur la touche **MARCHE**.

Lorsque la température du four a atteint 200˚ C, le signal sonore se fera entendre et 200˚ C sera affiché. Placez les aliments dans le four, tapez le temps de cuisson et la température voulus et appuyez sur la touche **MARCHE**.



Remarques:

- La température de préchauffage sera constante pendant environ 30 minutes avant de baisser automatiquement.
  Si vous ouvrez et refermez la porte du four durant ces 30 minutes, [· 0] sera affiché, le four s'éteindra et la température baissera.
- Lorsque le four est en marche, vous pouvez vérifier la température utilisée en appuyant sur la touche **CONVECTION**. La température sera affichée. Cela ne changera en rien le programme ou le temps de cuisson.
- Si vous préférez ne pas préchauffer le four alors que recommandé dans la section TABLEAU DE CUISSON suivante (page 53), ajoutez un peu plus de temps à la cuisson.

AVERTISSEMENT:

Le four, le plateau tournant, le trépied, les plats et en particulier le gril bas risquent de devenir très chauds; veuillez donc toujours utiliser la poignée (fournie avec le four) ou des gants de cuisine épais pour retirer les aliments ou le plateau tournant du four afin d'éviter toute brûlure.

CUISSON AU GRIL

Votre four comprend deux grils ainsi que 3 cuissons combinées. Sélectionnez le mode gril de votre choix en appuyant sur la touche **GRIL HAUT** ou/et la touche **GRIL BAS**.

Exemple: pour cuire pendant 5 minutes avec les gril haut et du bas.

1. Appuyer sur la touche **MANUEL**.

x1

2. Taper le temps de cuisson voulu. Tous les témoins clignoteront.

x1 **x1** **x1**

3. Appuyer sur les touches **GRIL HAUT** et **GRIL BAS**. Les témoins **HAUT** et **BAS** resteront allumés.

x1 **x1**

4. Appuyer sur la touche **MARCHE**.

x1

L'affichage comptera vers le bas par le temps de cuisson.

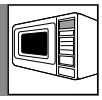
Remarques:

Il se peut que de la fumée et des odeurs de brûler se dégagent lors de la première utilisation du grill. Cela est normal et ne signifie pas que votre four ne fonctionne pas correctement. Pour éviter ce problème, utilisez d'abord le four à vide, avec les grils haut et bas, pendant 20 minutes avant de cuire quoi que ce soit.

Important:
- durant l'utilisation des grils, ouvrez une fenêtre ou utilisez un ventilateur pour disperser la fumée et les odeurs.
- La porte, l'intérieur et l'extérieur du four seront chauds. Faites attention de ne pas vous brûler.

AVERTISSEMENT:

Le four, le plateau tournant, le trépied, les plats et en particulier le gril bas risquent de devenir très chauds; veuillez donc toujours utiliser la poignée (fournie avec le four) ou des gants de cuisine épais pour retirer les aliments ou le plateau tournant du four afin d'éviter toute brûlure.



Ce four met à votre disposition 3 modes de cuisson **COMBINEE**, associant les micro-ondes à la cuisson par convection ou aux grils. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINEE**, appuyez sur la touche **MICRO-ONDES** et sur la touche **CONVECTION**, **GRIL HAUT** ou **GRIL BAS**. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

Modes combinee programmés de cuisine:

	Méthode de cuisson	Puissance micro-ondes
COMBI 1 CONVECTION + MICROWAVE	MICRO 30 % CONV 250° C	10 % - 50 %
COMBI 2 TOP GRILL + MICROWAVE	MICRO 30 % GRILL HAUT	10 % - 100 %
COMBI 3 BOTTOM GRILL + MICROWAVE	MICRO 30 % GRILL BAS	10 % - 100 %

Remarques:

- Pour modifier les niveaux de puissance micro-ondes, appuyer sur la touche **MICRO-ONDES**.
- Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.
- Pour **Combinee 1** la température du four peut passer de 40° C à 250° C en 10 étapes.

Example: Pour cuire pendant 11 minutes en mode COMBINEE 1, avec une puissance micro-ondes de 50 % et la convection à 200° C.

1. Appuyer sur la touche **MANUEL**.

x1

2. Taper le temps de cuisson voulu. Tous les témoins clignoteront.

x1 **x1** **x1** **x1**

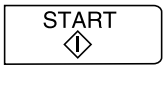
3. Appuyer quatre fois sur la touche **CONVECTION** pour entrer la température de 200° C . Le témoin **CONVEC** restera allumé.

x4

4. Appuyer 3 fois sur la touche **MICRO-ONDES** pour entrer la puissance de 50 %. Le témoin **MICRO** s'allumera.

x3

5. Appuyer sur la touche **MARCHE**.



x1

L'affichage comptera vers le bas par le temps de cuisson.

AVERTISSEMENT:

Le four, le plateau tournant, le trépied, les plats et en particulier le gril bas risquent de devenir très chauds; veuillez donc toujours utiliser la poignée (fournie avec le four) ou des gants de cuisine épais pour retirer les aliments ou le plateau tournant du four afin d'éviter toute brûlure.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Cette fonction vous permet de diviser la cuisson en trois étapes différentes.

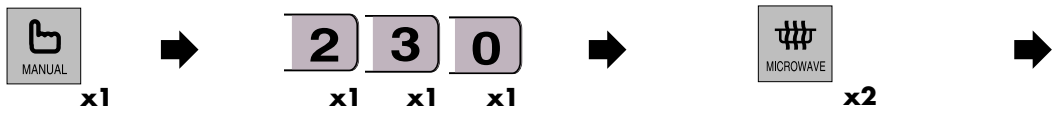
Exemple: Si vous voulez cuire : 2 minutes 30 secondes avec une puissance micro-ondes de 70 % (étape 1)
5 minutes avec le gril haut (étape 2)

ÉTAPE 1

1. Appuyer sur la touche **MANUEL**.

2. Taper le temps de cuisson voulu. Tous les témoins clignoteront.

3. Appuyer deux fois sur la touche **MICRO-ONDES** pour entrer le niveau de puissance (70 %). Le témoin **MICRO** s'allume.



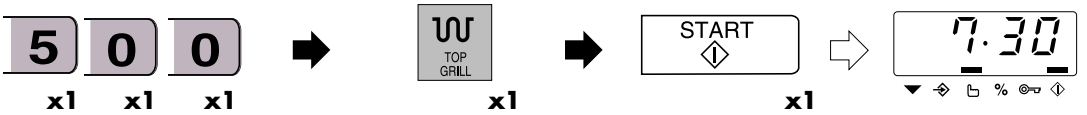
ÉTAPE 2

4. Taper le temps de cuisson voulu. Tous les témoins clignotent.

5. Appuyer sur la touche **GRIL HAUT**. Le témoin **GRIL HAUT** reste allumé.

6. Appuyer sur la touche **MARCHE**.

L'affichage comptera vers le bas par le temps de cuisson.



Remarques :

- Vous pouvez programmer une pause quand vous programmez 2 séquences de cuisson (Étape 1 → Pause → Étape 2). Pour ce faire, appuyez une fois sur la touche **NUMERIQUE '0'** et sur la touche **MICRO-ONDES**, après vous étape 1 de programme. Le four gardera le programme en mémoire durant la pause. Après pause, vous devez appuyer sur la touche de **MARCHE** pour reprendre la cuisine.
- Si vous ajoutez un préchauffage au programme, le four gardera en mémoire le programme une fois le préchauffage terminé.

2. MISE EN MEMOIRE DES PROGRAMMES

Vous pouvez modifier les 10 cuissons préprogrammées (1 - 0).
Vous pouvez programmer jusqu'à 3 étapes de cuisson avec les fonctions micro-ondes, gril, combinée et chaque étape du programme peut durer jusqu'à 99 minutes 99 secondes.

Pour plus d'informations sur chaque mode de cuisson, voir les pages suivantes:
Cuisson micro-ondes: page 37. Cuisson au gril: page 39.
Cuisson par convection: page 38. Cuisson combinée: page 40.

Avant de changer les cuissons préprogrammées, assurez-vous que le four n'est pas verrouillé.

2a. PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON ET DU NIVEAU DE PUISSANCE

Example: Supposez que vous voulez changer le programme pour la mémoire 3 comme suit:
4 minutes sur 50 % de puissance de micro-onde (étape 1)
2 minutes sur Combinee 2, combinant 10 % de puissance de micro-onde (étape 2)

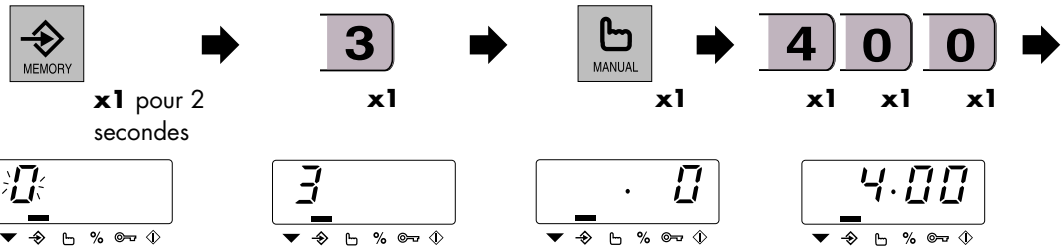
1. Maintener enfoncée pendant 2 secondes la touche **MÉMOIRE** jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre. Le témoin **MEMOIRE** s'allumera.

2. Sélectionner le numéro de mémoire.

3. Appuyer sur la touche **MANUEL**.

ÉTAPE 1

4. Taper le temps de cuisson voulu. Tous les témoins clignoteront.



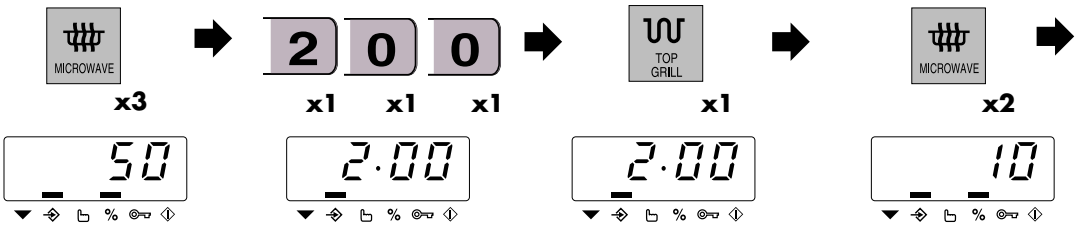
ÉTAPE 2

5. Appuyer 3 fois sur la touche **MICRO-ONDES** pour une puissance de 50 %. Le témoin **MICRO** restera allumé.

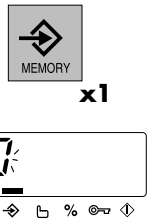
6. Taper le temps de cuisson voulu. Tous les témoins clignoteront.

7. Appuyer sur la touche **GRIL HAUT**. Le témoin **GRIL HAUT** restera allumé.

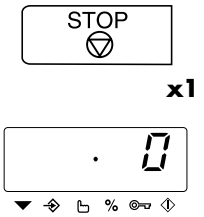
8. Appuyer 2 fois sur la touche **MICRO-ONDES** pour obtenir la puissance de 10 %. Le témoin **MICRO** s'allumera.



9. Appuyer sur la touche **MÉMOIRE**.



10. Appuyer sur la touche **STOP** pour sortir du mode de réglage de la mémoire.



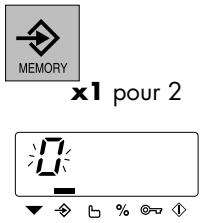
Remarques:
- Si vous désirez changer plusieurs cuissons préprogrammées l'une après l'autre, appuyez sur la touche **NUMÉRIQUE** correspondante avant d'appuyer sur la touche **STOP**. Le numéro de mémoire sélectionné, suivez l'exemple ci-dessus.
- Les facteurs de réduction préréglés de la mémoire peuvent être utilisés pour chaque programme de cuisson. Nous vous recommandons de les changer afin qu'ils correspondent aux nouveaux programmes que vous aurez créés.

2b. CHANGEMENT DES FACTEURS DE REDUCTION

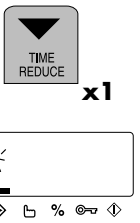
Le facteur de réduction est réglé séparément pour chaque cuisson préprogrammée, mais vous pouvez le modifier selon vos besoins.
Pour le facteur de réduction préréglé, voir page 36.

Example: Supposez que vous voulez facteur de réduction dans la mémoire 1 (0,9) à 0,8.

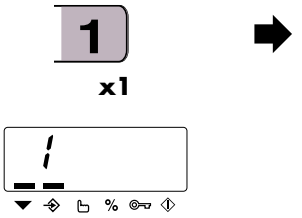
1. Maintenir la touche **MÉMOIRE** enfoncée pendant 2 secondes. Le témoin **MÉMOIRE** s'allumera.



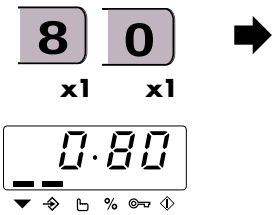
2. Appuyer sur la touche **REDUCTION DE TEMPS**.



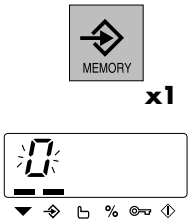
3. Sélectionner le numéro de **MÉMOIRE**.



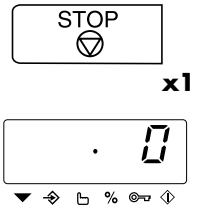
4. Régler le temps de réduction.



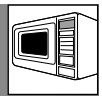
5. Appuyer sur la touche **MÉMOIRE**.



6. Appuyer sur la touche **STOP** pour sortir du mode de programmation.



Remarques:
- Le facteur de réduction peut être réglé de 0,00 à 0,99.
- Si vous désirez changer le facteur de réduction de plusieurs cuissons préprogrammées à la fois, appuyez sur la touche numérique correspondante avant d'appuyer sur **STOP**. Le numéro sélectionné, suivez l'exemple ci-dessus.



2c. VERIFICATION DES INFORMATIONS MEMORISEES

Vous pouvez vérifier les informations mises en mémoire, par exemple le niveau de puissance et le temps de cuisson.
Avant de vérifier une cuisson préprogrammée, assurez-vous que le four n'est pas verrouillé.

VERIFICATION DU TEMPS DE CUISSON ET DU NIVEAU DE PUISSANCE

Exemple: Pour vérifier les informations de la mémoire 6, programmée pour 3 minutes et 40 secondes de cuisson combinée 3 (50 % micro-ondes/gril bas) puis 50 secondes de cuisson avec gril haut et bas.

1. Appuyer sur la touche **MÉMOIRE**.

x1

2. Sélectionner le numéro de mémoire.

x1

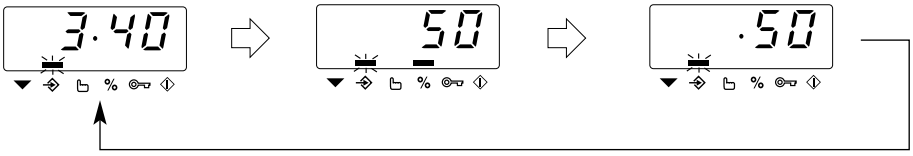
3. Appuyer sur la touche **MÉMOIRE** encore.

x1

Le témoin du programme apparaîtra.

ÉTAPE 1
Les témoins **MICRO** et **GRIL BAS** s'allumeront.

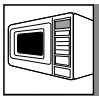
ÉTAPE 2
Le témoin **GRIL HAUT** et **BAS** s'allumera.



REMARQUE:

- Pour annuler la vérification de la MEMOIRE, appuyez sur la touche **STOP**.
- Si vous désirez vérifier plusieurs programmes l'un après l'autre, appuyez sur la touche numérique correspondante avant d'appuyer sur **STOP**.
- Pour vérifier le facteur de réduction, appuyez sur la touche **REDUCTION DE TEMPS** avant d'appuyer sur la touche **NUMÉRIQUE** du programme.

FRANÇAIS



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION! NE PAS UTILISER DE PRODUIT DE NETTOYAGE A FOUR, DE PRODUIT ABRASIF OU DE TAMPON A RECURER POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

AVERTISSEMENT!
Après l'utilisation des modes **GRIL**, **COMBINE**, **CONVECTION** et **MEMOIRE**, le four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires seront très chauds. Laissez-les refroidir entièrement avant de les nettoyer.

Extérieur du four
Nettoyez l'extérieur du four avec un produit nettoyant doux et de l'eau. Rincez bien pour éliminer toute trace de savon et séchez avec un chiffon doux.

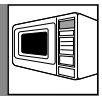
Commandes du four
Ouvrez la porte pour les désactiver avant de commencer de les nettoyer. Nettoyez uniquement avec un chiffon légèrement humecté d'eau. Evitez d'utiliser trop d'eau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four
1. Essuyez les éclaboussures et saletés à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et mouillé après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Pour des tâches plus résistantes, utilisez un produit savonneux doux et essuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que toutes les saletés soient éliminées. N'enlevez pas le cadre répartiteur d'ondes.
2. Assurez-vous que le produit savonneux et l'eau ne pénêtrent pas dans les petits trous de ventilation des parois car cela pourrait endommager le four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faites chauffer le four régulièrement en utilisant les deux éléments de chauffage (voir page 39 "Notes sur la cuisson au gril"). Tout aliment ou graisse à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée ou de mauvaises odeurs.

Plateau tournant
Retirer le plateau tournant. Les laver avec de l'eau légèrement savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. Le plateau tournant sont résistants au lave-vaisselle.

Trépied
Lavez le trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.

Porte
Nettoyez régulièrement les deux côtés de la porte, les joints et les surfaces de contact avec un chiffon doux et légèrement mouillé pour éliminer toutes les saletés.



AVANT DE FAIRE APPEL A UN TECHNICIEN, PROCEDEZ AUX VERIFICATIONS SUIVANTES :

1. Alimentation
Vérifiez que le four est correctement branché à une prise murale qui fonctionne proprement.
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Lorsque la porte est ouverte, la lampe s'allume-t-elle? OUI _____ NON _____

3. Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans le four et fermez bien la porte.
Mettez le four en mode de cuisson micro-ondes.
Programmez le four une minute à puissance 900 W et mettez le four en route.
La lampe s'allume-t-elle? OUI _____ NON _____
Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____
REMARQUE: le plateau tournant peut tourner dans un sens comme dans l'autre.
La ventilation fonctionne-t-elle correctement? OUI _____ NON _____
(Placez votre main sur les ouvertures de ventilation et vérifiez que l'air passe bien.)
Le signal se fait-il entendre au bout d'une minute? OUI _____ NON _____
Est-ce-que le témoin de cuisson en cours s'éteint? OUI _____ NON _____
Est que l'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI _____ NON _____

4. Retirez la tasse et fermez la porte du four.
Mettez le four en mode **GRIL** (utiliser les deux grils) pendant trois minutes.
Au bout de trois minutes, les éléments chauffants des grils sont-ils rouges? OUI _____ NON _____

Si la réponse à une des questions ci-dessus est négative, veuillez appeler un technicien agréé par SHARP et communiquez-lui les résultats de vos vérifications. Voir à la fin du manuel pour les adresses.

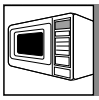
REMARQUES :

1. Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.)

Mode de cuisson		Durée normale
100 % Micro-ondes Cuisson		20 min.
Grill Cuisson		
GRILL HAUT		30 min.
GRILL BAS		45 min.
GRILL HAUT et BAS		Grill Haut - 15 min. Grill Bas - 15 min.
Comb. 2	100 % Micro-ondes Cuisson	Micro - 20 min. Grill Haut - 15 min.
	10 - 70 % Micro-ondes Cuisson	Grill Haut - 30 min.
Comb. 3	100 % Micro-ondes Cuisson	Micro - 20 min. Grill Bas - 15 min.
	10 - 70 % Micro-ondes Cuisson	Grill Bas - 45 min.

2. Après la cuisson, le ventilateur se met en marche pour refroidir le four et Hot sera affiché. De plus, il se mettra aussi en route lorsque vous appuierez sur la touche **STOP** et ouvrirez la porte durant ces modes de cuisson; de l'air sortira donc des ouvertures de ventilation.

FRANÇAIS

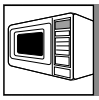


QUE SONT LES MICRO-ONDES?

Les micro-ondes sont, comme les ondes radio ou télévision, des ondes électromagnétiques. Les micro-ondes sont produites dans les fours à micro-ondes par un magnétron et transforment les molécules d'eau présentes dans les aliments en oscillations. La friction qui en résulte génère de la chaleur qui permet de décongeler, réchauffer ou cuire les aliments. Le secret de la réduction des temps de cuisson provient du fait que les micro-ondes pénètrent dans les aliments de tous les côtés. L'utilisation de l'énergie est optimale. Au contraire, avec une cuisinière électrique, l'énergie n'atteint les aliments que via les voies détournées de la plaque électrique et ensuite de l'ustensile de cuisson, ce qui engendre une perte d'énergie considérable.

CARACTERISTIQUES DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes traversent tous les objets non métalliques en verre, porcelaine, céramique, plastique, bois et papier. C'est la raison pour laquelle ces matériaux ne chauffent pas dans le four à micro-ondes. La vaisselle n'est chauffée que indirectement, via les aliments. Les aliments absorbent les micro-ondes qui les réchauffent. Les micro-ondes ne traversent pas les matériaux métalliques qui, au contraire, rejettent les micro-ondes (les reflètent). C'est la raison pour laquelle les objets métalliques ne conviennent généralement pas pour les fours à micro-ondes. Il y a cependant certaines exceptions, où vous pouvez justement tirer profit de ces caractéristiques. Vous pouvez par exemple recouvrir certaines parties des aliments d'une petite bande de papier aluminium pendant la décongélation ou la cuisson, de manière à éviter que ces parties ne deviennent trop chaudes ou qu'elles ne soient trop cuites, s'il s'agit de pièces irrégulières. Veuillez suivre les recommandations suivantes.



CE QUE VOUS OFFRE VOTRE MICRO-ONDES

CARACTERISTIQUE DU MICRO-ONDES

Utilisez la fonction “combi” (combinée) de votre nouveau micro-ondes pour réchauffer des plats cuisinés ou des boissons rapidement ou pour faire fondre du beurre ou du chocolat en un clin d’oeil.

Votre micro-ondes est également idéal pour la décongélation d’aliments. Toutefois, nous vous recommandons d’utiliser dans la plupart des cas la chaleur tournante ou le gril en même temps que les micro-ondes (utilisation “combi”). Vous pourrez alors cuire et dorer en même temps et rapidement vos plats.

Le four micro-ondes cuit les aliments beaucoup plus rapidement qu’un four conventionnel.

UTILISATION “COMBI” (MICRO-ONDES ET CHALEUR TOURNANTE OU GRIL)

Ces deux méthodes combinent de façon idéale les fonctions de votre four.

Vous pouvez choisir entre :

- Micro-ondes + chaleur tournante (idéal pour les rôtis, les volailles, les plats au four et soufflés) et
- Micro-ondes + gril (idéal pour les pizzas, les en-cas, les plats sautés “à la chinoise”, les croque-monsieur et pour le brunissage)

Utilisez la fonction “combi” pour cuire et dorer en même temps.

Cette méthode vous offre l’avantage de refermer rapidement les pores des aliments en les chauffant avec la chaleur tournante ou le gril pendant que les micro-ondes les font cuire doucement. Les aliments restent ainsi tendres à l’intérieur et sont croustillants à l’extérieur.

CHALEUR TOURNANTE

Vous pouvez également utiliser la chaleur tournante sans les micro-ondes.

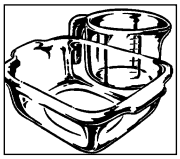
GRIL

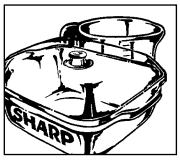
Votre four micro-ondes est équipé en haut d’un gril à quartz. Vous pouvez l’utiliser de la même façon qu’un gril conventionnel (sans les micro-ondes), pour faire brunir ou griller rapidement un plat.

Vous trouverez également un deuxième gril sous le plateau tournant du four. Utilisez-le pour brunir ou rendre croustillant la partie inférieure des aliments.

LES USTENSILES QUI CONVIENNENT POUR LES FOURS A MICRO-ONDES

VERRE ET VITROCERAMIQUE





Les ustensiles résistants à la chaleur conviennent parfaitement. Le processus de cuisson peut être observé de tous les côtés. Ces ustensiles ne peuvent cependant en aucun cas contenir du métal (cristal, par exemple) ou être recouverts d'une couche métallique (bordure dorée, bleu de cobalt, par exemple). La céramique convient généralement bien.

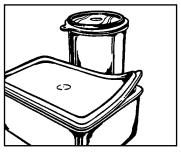
LA CÉRAMIQUE doit être émaillée. En effet, si la céramique n'est pas émaillée, de l'humidité risque de pénétrer dans les ustensiles. L'humidité réchauffe le matériau, au risque de le faire éclater. Si vous n'êtes pas certain que votre vaisselle convient pour le four à micro-ondes, testez vous-même la résistance de la vaisselle.

LA PORCELAINE

convient parfaitement. Vérifiez que la porcelaine ne comporte pas d'incrustations dorées ou argentées et ne contient pas de métal. Voir page 55.

PLASTIQUE

Les ustensiles en plastique résistants à la chaleur et

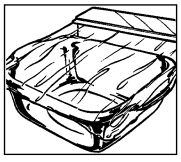


conçus pour les micro-ondes conviennent pour décongeler, réchauffer et cuire des aliments. Veuillez respecter les consignes du fabricant.

USTENSILES EN CARTON

Les ustensiles en carton résistants à la chaleur et conçus pour les micro-ondes conviennent également. Veuillez respecter les consignes du fabricant.

LE PAPIER ABSORBANT

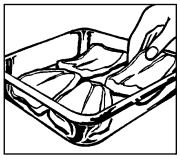


peut être utilisé pour absorber l'humidité qui se forme lors de processus de réchauffement courts, par exemple pour le pain ou les aliments panés. Insérez la feuille de papier entre l'aliment et le plateau tournant. De cette manière, la surface des aliments restera croustillante et sèche. Vous pouvez également recouvrir les aliments gras d'une feuille de papier absorbant afin d'absorber les éclaboussures de graisse.

LE PAPIER POUR MICRO-ONDES

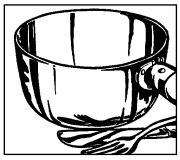
ou résistant à la chaleur convient parfaitement pour recouvrir ou envelopper des aliments.
Veuillez respecter les consignes du fabricant.

LES SACHETS CUISSON

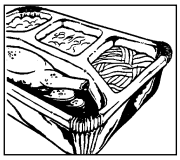


peuvent être employés dans les fours à micro-ondes. N'utilisez toutefois pas de clips métalliques pour la fermeture, car la feuille du sachet cuisson risquerait de fondre. Utilisez de la ficelle pour fermer le sachet et piquez plusieurs fois le sachet cuisson avec une fourchette. Les feuilles ne résistant pas à la chaleur, les feuilles fraîcheur, par exemple, ne sont pas recommandées pour les micro-ondes.

LE MÉTAL



Ne devrait en principe pas être utilisé, étant donné que les micro-ondes ne traversent pas le métal et ne peuvent donc pas atteindre les aliments. Il existe cependant des exceptions : des petites bandes de papier aluminium peuvent être utilisées pour recouvrir certaines parties, de manière à ce qu'elles ne décongèlent pas ou ne cuisent pas trop vite (les ailes de poulet, par exemple).



Vous pouvez utiliser de petites broches métalliques et des plats en aluminium (pour les plats préparés, par exemple). Mais ces éléments doivent être petits par rapport aux aliments. Par exemple, les plats en aluminium doivent être au moins remplis entre $^{2}/_{3}$ et $^{3}/_{4}$. Il est recommandé de transvaser les aliments dans des ustensiles convenant pour micro-ondes.

Si vous utilisez des plats en aluminium ou d'autres ustensiles métalliques, laissez un espace d'environ 2,0 cm par rapport aux parois du four ; à défaut, ces derniers pourraient être endommagés par la formation d'étincelles.

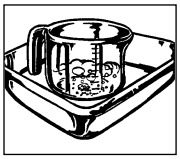
PAS D'USTENSILES RECOUVERTS D'UNE COUCHE MÉTALLIQUE,

de pièces métalliques ou d'incrustations métalliques, comme des vis, des cordons ou des poignées.

FRANÇAIS

LES USTENSILES APPROPRIES

TEST DE RESISTANCE DES USTENSILES.



Si vous n'êtes pas certain que votre vaisselle convient pour les fours à micro-ondes, effectuez le test suivant : placez l'ustensile dans l'appareil. Placez un récipient en verre rempli de 150 ml d'eau sur ou à côté de cet ustensile. Faites marcher l'appareil 1 à 2 minutes à la puissance 100 %. Si l'ustensile reste froid ou tiède, c'est qu'il convient. Ne réalisez pas ce test avec des ustensiles en plastique, car ils risqueraient de fondre.

PLATS POUVANT ETRE UTILISES EN MODE "COMBI"

Vous pouvez utiliser tout plat résistant à la chaleur et aux micro-ondes, c'est-à dire tout plat en porcelaine, céramique ou en verre. Mais n'oubliez pas que les plats chauffés à la chaleur tournante ou au gril seront très chauds. N'utilisez pas de plats ou de films en plastique lors de cuisson en mode "combi".

N'utilisez pas de papier cuisine ou de papier beurre car ils pourraient surchauffer et prendre feu.

METAL

A ne pas utiliser, sauf pour les plaques à rôtir à revêtement anti-adhésif qui aident à faire brunir les rôtis, gâteaux et plats en croûte. Veuillez respecter les informations concernant les plats utilisables dans les fours à micro-ondes.

PLATS UTILISABLES POUR UNE CUISSON COMBINEE CHALEUR TOURNANTE ET GRIL

Lorsque vous cuisinez avec la chaleur tournante ou le gril, vous pouvez utiliser le même genre de plats que dans un four ou avec un gril conventionnel.

CONSEILS ET TECHNIQUES

AVANT DE COMMENCER …

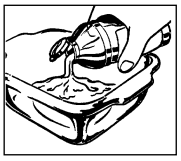
Pour vous faciliter autant que possible l'utilisation du four à micro-ondes, nous avons rassemblé pour vous toutes les recommandations et tous les conseils les plus importants. Ne mettez votre appareil en marche que lorsque les aliments se trouvent dans le four.

RÉGLAGE DES TEMPS

Les temps de décongélation, réchauffement et cuisson sont considérablement réduits par rapport à l'utilisation d'une cuisinière ou d'un four traditionnel. Veuillez respecter les temps de cuisson recommandés dans les tableaux. Réglez des temps plutôt trop courts que trop longs. Après chaque processus, testez la cuisson des aliments. Il vaut mieux devoir recuire un peu que d'avoir des aliments trop cuits.

TEMPÉRATURE INITIALE

Les temps de décongélation, réchauffement et cuisson dépendent de la température initiale des aliments. Les aliments surgelés et tempérés au réfrigérateur nécessitent plus de temps que ceux tempérés à température ambiante. Pour réchauffer et cuire des aliments, ceux-ci doivent être à température de conservation normale (température de réfrigérateur environ 5°C, température ambiante environ 20°C). Pour décongeler des aliments, ceux-ci doivent partir d'une température de congélation de -18°C. Ne préparez les **pop corn** que dans des récipients à pop corn spécialement conçus pour micro-ondes. Respectez scrupuleusement les consignes du fabricant.



N'utilisez pas de récipients en papier ou de la vaisselle en verre normaux. Ne cuisez pas les **œufs** avec leur coquille. En effet, de la pression se forme dans la coquille, au risque de faire exploser l'œuf. Percez le jaune d'œuf avant de le cuire. Ne réchauffez en aucun cas **de l'huile ou de la graisse** pour fritures au four à micro-ondes. Il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile. L'huile pourrait jaillir brusquement du récipient. Ne réchauffez pas des **récipients fermés** comme des verres ou des boîtes. La pression générée pourrait en effet faire éclater les récipients (exception : conserves).

OUS LES TEMPS INDIQUÉS...
dans ce livre de cuisine sont fournis à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la température initiale, du poids et de la caractéristique (teneur en eau, graisse, etc.) des aliments.

SEL, ÉPICES ET HERBES AROMATIQUES

Les aliments cuits au four à micro-ondes conservent mieux leur goût qu'avec les types de préparations conventionnelles. Utilisez dès lors le sel avec parcimonie et ne salez en règle générale qu'après la cuisson. Le sel retient le liquide et assèche la surface. Les épices et les herbes aromatiques peuvent quant à elles être utilisées comme d'habitude.

ESSAI DE CUISSON

L'état de cuisson des aliments peut être testé comme avec n'importe quelle préparation traditionnelle.

- Thermomètre culinaire : A la fin de chaque processus de réchauffement ou de cuisson, chaque aliment a une température intérieure déterminée. Un thermomètre culinaire vous permettra de constater si les aliments sont suffisamment chauds ou cuits.
- Fourchette : Vous pouvez tester la cuisson du poisson avec une fourchette. Si la chair du poisson n'est plus vitreuse et se détache facilement des arêtes, le poisson est cuit. S'il est trop cuit, il sera dur et sec.
- Petit bâtonnet en bois : La cuisson de la pâtisserie et du pain peut être testée au moyen d'un petit bâtonnet en bois. Si le petit bâtonnet en bois ressort propre et sec, cela signifie que l'aliment est cuit.

DÉTERMINATION DES TEMPS DE CUISSON AU MOYEN D'UN THERMOMÈTRE CULINAIRE

A la fin de chaque processus de cuisson, chaque boisson et chaque aliment a une certaine température intérieure, à laquelle le processus de cuisson est terminé et le résultat satisfaisant. Vous pouvez vérifier la température intérieure au moyen d'un thermomètre culinaire. Le tableau des températures indique les températures les plus importantes.

TABLEAU : DÉTERMINATION DES TEMPS DE CUISSON AU MOYEN D'UN THERMOMÈTRE CULINAIRE

Boissons/aliments	Température intérieure à la fin du temps de cuisson	Température intérieure après 10 à 15 minutes de repos
Réchauffement de boissons (café, eau, thé, etc.)	65-75° C	
Réchauffement du lait	75-80° C	
Réchauffement de la soupe	75-80° C	
Réchauff. de plats uniques	75-80° C	
Volaille	80-85° C	85-90° C
Agneau		
Rosé	70° C	70-75° C
Bien cuit	75-80° C	80-85° C
Rosbif		
Bleu (rare)	50-55° C	55-60° C
A point (medium)	60-65° C	65-70° C
Bien cuit (welldone)	75-80° C	80-85° C
Porc, Veau	80-85° C	80-85° C

AJOUT D'EAU

Les légumes et autres aliments à haute teneur en eau peuvent être cuits dans leur propre jus ou en ajoutant un peu d'eau. Les aliments conserveront ainsi toutes leurs vitamines et tous leurs minéraux.

LES ALIMENTS À PEAU, PELURE OU COQUILLE

comme les saucisses, poulets, cuisses de poulets, pommes de terre en robe des champ, tomates, pommes, jaunes d'œufs ou autres doivent être piqués avec un petit bâtonnet en bois ou une fourchette. La vapeur qui s'est formée peut ainsi s'échapper, de manière à ce que la peau, pelure ou coquille n'éclate pas.

ALIMENTS GRAS

La viande grasse et les couches de graisse cuisent plus vite que les parties maigres. A cet effet, pendant la cuisson, recouvrez ces parties d'une bande de papier aluminium ou posez l'aliment, côté graisse vers le bas.

BLANCHIMENT DE LÉGUMES

Avant d'être congelés, les légumes doivent être blanchis, afin de conserver leur qualité et leur arôme. Procédé : Lavez et débitez les légumes. Versez 250 g de légumes avec 275 ml d'eau dans

un plat, couvrez et réchauffez 3 à 5 minutes. Après avoir blanchi les légumes, plongez-les directement dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson et laissez égoutter. Emballez les légumes dans un sachet étanche et congelez.

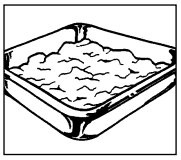
PETITES ET GRANDES QUANTITES

Les temps de micro-ondes dépendent directement de la quantité d'aliment que vous devez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus vite que les grosses. La règle approximative est la suivante :

DOUBLE QUANTITE = RAPIDE

DOUBLE MOITIE DU TEMPS QUANTITE = MOITIE DU TEMPS

RÉCIPIENTS HAUTS ET PLATS

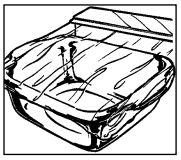


Les deux récipients ont la même capacité, mais avec la forme haute, le temps de cuisson est plus long qu'avec le récipient plat. Choisissez dès lors de préférence des récipients aussi plats que possible avec une grande surface. N'utilisez les récipients hauts que lorsqu'il y a un danger de débordement, par exemple pour les pâtes, le riz, le lait, etc.

RÉCIPIENTS RONDS ET OVALES

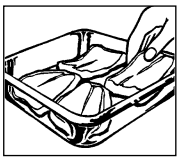
Dans les récipients ronds et ovales, les aliments cuisent plus uniformément que dans les récipients à angles, étant donné que l'énergie des micro-ondes se concentre dans les coins et que les aliments risquent d'être trop cuits à ces endroits.

RECOUVREMENT DES RÉCIPIENTS



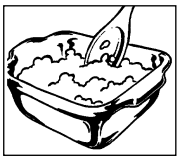
En recouvrant les récipients, l'humidité reste dans les aliments, réduisant ainsi le temps de cuisson. Vous pouvez couvrir les récipients avec un couvercle, une feuille pour micro-ondes ou une plaque de recouvrement. Ne recouvrez pas les aliments qui doivent garder une croûte, comme les rôtis ou les poulets. Suivez la règle suivante : ce qui doit être couvert dans une cuisinière traditionnelle doit également l'être au four à micro-ondes. Ce qui est cuit sans couvercle dans la cuisinière, doit également l'être dans le four à micro-ondes.

PLACEZ LES PIÈCES IRRÉGULIÈRES



avec la partie la plus épaisse ou la plus compacte vers l'extérieur. Posez les légumes (les brocolis, par exemple) avec la tige vers l'extérieur. Les pièces plus épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et reçoivent davantage d'énergie des micro-ondes sur les parties extérieures, de manière à ce que les aliments cuisent régulièrement.

MÉLANGE



Il est essentiel de mélanger les aliments, étant donné que les micro-ondes commencent par réchauffer les parties extérieures. De cette manière, la température est répartie et les aliments sont cuits régulièrement.

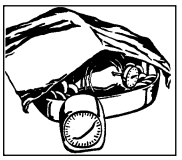
DISPOSITION

Disposez les portions individuelles, par exemple de petits moules de pudding, des tasses ou des pommes de terre en robe des champs, en rond sur le plateau tournant. Laissez suffisamment de place entre les portions, de manière à ce que l'énergie des micro-ondes puisse pénétrer de tous les côtés.

RETOURNEMENT DES ALIMENTS

Retournez les pièces moyennes, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant le processus de cuisson, afin de réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournées, étant donné que la partie placée vers le haut reçoit davantage d'énergie des micro-ondes et pourrait ainsi se dessécher si elles n'étaient pas retournées.

TEMPS DE REPOS



Le respect du temps de repos est une des composantes les plus importantes des règles du micro-ondes. Pratiquement tous les aliments qui sont décongelés, réchauffés ou cuits au four à micro-ondes nécessitent un temps de repos plus ou moins court, afin de permettre la compensation de la chaleur et la répartition régulière du liquide dans les aliments.

RECHAUFFEMENT

- Sortez les plats préparés des récipients en aluminium et réchauffez-les sur une assiette ou un plat.
- Couvrez les aliments avec une feuille pour micro-ondes, une assiette ou une plaque de recouvrement (disponible dans le commerce), de manière à ce que la surface ne se dessèche pas. Ne couvrez pas les boissons.
- Pour les récipients hermétiques, retirez le couvercle.
- Pour cuire des liquides comme l'eau, le café, le thé ou le lait, placez une tige en verre dans le récipient.
- Si possible, mélangez les grosses quantités, de manière à répartir régulièrement la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à une température ambiante de 20°C. Pour les aliments tempérés dans le réfrigérateur, augmentez légèrement le temps de réchauffement.
- Après avoir réchauffé les aliments, laissez-les reposer 1 à 2 minutes, de manière à ce que la température se répartisse régulièrement dans les aliments (temps de repos).
- Les temps sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la température initiale, du poids, de la teneur en eau et en graisse, de l'état final désiré, etc.

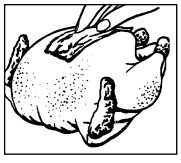
DECONGELATION

Le four à micro-ondes convient parfaitement pour décongeler des aliments. Les temps de décongélation sont considérablement plus courts qu'avec la méthode traditionnelle. Voici quelques conseils. Retirez les aliments congelés de l'emballage et posez-les sur une assiette. .

EMBALLAGES ET RÉCIPIENTS

Les emballages et récipients pour micro-ondes résistants aussi bien au froid (jusqu'à environ -40° C) qu'à la chaleur (jusqu'à environ 200° C) conviennent parfaitement pour décongeler et réchauffer des aliments. Vous pouvez ainsi décongeler, réchauffer et même cuire dans les mêmes ustensiles, sans devoir transvaser les aliments.

RECOUVREMENT



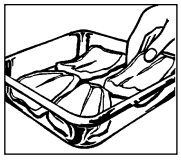
Avant de décongeler, recouvrez les parties les plus fines avec une petite bande de papier aluminium. Pendant la décongélation, recouvrez également les parties décongelées ou chaudes avec une bande de papier aluminium. Cela empêchera que les parties plus fines deviennent trop chaudes, alors que les parties plus épaisses seront encore congelées.

CHOISISSEZ UNE PUISSANCE MICRO-ONDES...

plutôt trop basse que trop élevée. Vous obtiendrez ainsi un résultat de décongélation régulier. Si la puissance micro-ondes est trop élevée, la surface des aliments commencera déjà à cuire, alors que l'intérieur sera encore congelé.

RETOURNEMENT / MÉLANGE DES ALIMENTS

Pratiquement tous les aliments doivent être retournés ou mélangés de temps en temps. Séparez et mélangez immédiatement les parties qui collent.



LES PETITES QUANTITÉS...

décongèlent plus régulièrement et plus rapidement que les grosses quantités. Nous vous recommandons dès lors de congeler par petites portions. Vous pourrez ainsi vous composer rapidement et facilement des menus complets.

NE DÉCONGELEZ PAS TOTALEMENT LES ALIMENTS DÉLICATS,

comme les tartes, la crème fraîche, le fromage, le pain, mais laissez-les décongeler à température ambiante. Vous éviterez ainsi que les parties extérieures soient trop chaudes, alors que les parties intérieures sont encore congelées.

LE TEMPS DE REPOS...

après la décongélation d'aliments est particulièrement important, étant donné que le processus de décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos pour différents aliments. Les gros aliments compacts nécessitent un temps de repos plus important que les aliments plats ou à structure poreuse. Si les aliments ne sont pas suffisamment décongelés, vous pouvez poursuivre la décongélation dans le four à micro-ondes et augmenter conformément le temps de repos. Préparez aussi rapidement que possible les aliments après le temps de repos et ne les recongelez pas.

DECONGELATION ET CUISSON

Les plats surgelés peuvent être décongelés et cuits en même temps au four à micro-ondes, en une seule et même procédure. Quelques exemples sont repris dans le tableau. Pour préparer les plats préparés surgelés, vendus dans le commerce, veuillez respecter les consignes du fabricant spécifiées sur l'emballage. En règle générale, les temps de cuisson exacts et des conseils sont fournis pour la préparation dans le four à micro-ondes.

EXPLICATION DES SIGLES

PUISSANCE MICRO-ONDES
Votre four à micro-ondes a une puissance de 900 W et 6 niveaux de puissance.

EXPLICATIONS DE SYMBOLES

Grill supérieur
Permet de cuire et griller la viande, la volaille et le poisson.

Grill inférieur
Ce type de cuisson peut être utilisé pour brunir des aliments par en bas.

Chaleur tournante
Cette méthode vous permet de choisir entre 10 chaleurs différentes (40° C - 250° C).

Grill inférieur et supérieur
Fonctionnement simultané du grill inférieur et supérieur. Cette combinaison convient parfaitement, par exemple pour faire dorer des toasts, des quiches ou des fricadelles.

Cuisson Combinée : Micro-ondes et Chaleur tournante
Cette méthode vous permet de choisir entre plusieurs puissances de micro-ondes que vous pouvez ensuite combiner avec la chaleur tournante (40° C - 250° C).
La performance de votre micro-ondes est limitée à 50 % lors de l'utilisation de cette méthode.

Combinée 1: Micro-ondes et grill supérieur

Combinée 2: Micro-ondes et grill inférieur
Ce type de fonctionnement permet de combiner différents niveaux de puissance micro-ondes avec le grill supérieur ou le grill inférieur.

SELECTION D'UNE METHODE DE CUISSON

Appuyer sur les touches appropriées pour une cuisson "combi" Disponible:	MICRO-ONDES	° C TEMPERATURE	GRILL HAUT
+ Micro-ondes und Chaleur tournante	SELECTIONNER NIVEAU	SELECTIONNER TEMPERATURE	GRILL BAS
+ Micro-ondes und Grill bas	X1 100 %	X1 250° C / X6 160° C	
+ Micro-ondes und Grill haut	X2 70 %	X2 230° C / X7 130° C	
+ Grill haut et Grill bas	X3 50 %	X3 220° C / X8 100° C	
	X4 30 %	X4 200° C / X9 70° C	
	X5 10 %	X5 180° C / X10 40° C	
	X6 0 %		
	X7 100 %		

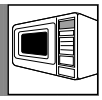


TABLEAU : DECONGELATION A L'AIDE DES MICRO-ONDES

Aliment	Quantité -g-	Niveau -%-	Réglage	Temps de Décongélation -Min-	Procédure	Temps de repos- -Min-
Rôti	1500	10		54-58	Placer sur une assiette retournée et retourner lorsqu'à moitié décongelé	30-90
	1000	10		38-42		30-90
	500	10		19-22		30-60
Steaks, côtelettes, escalopes,	200	30		ca. 4	Placer sur une assiette et retourner lorsqu'à moitié décongelé	10-15
boeuf à râgout	500	30		8-9	Placer sur une assiette et retourner lorsqu'à moitié décongelé	10-15
Viande froide (jambon cuit, etc.)	200	30		2-4	Placer sur une assiette. Retirer les tranches supérieure et inférieure au bout de 1 minute et retourner avant de continuer	5
Saucisses	300	30		3-5	Placer sur une assiette retournée et retourner lorsqu'à moitié décongelées,	5-10
Canard, dinde	1500	10		44-48	Placer sur une assiette retournée et retourner lorsqu'à moitié décongelé,	30-90
Poulet	1200	30		19-22	Placer sur une assiette retournée et retourner lorsqu'à moitié décongelé,	30-90
Pilons de poulet	200	30		5-6	Placer sur une assiette et retourner lorsqu'à moitié décongelés	10-15
Poissons (entiers)	700	30		9-11	Placer sur une assiette et retourner lorsqu'à moitié décongelés	30-60
Filets de poisson	400	30		5-7	Placer sur une assiette et retourner lorsqu'à moitié décongelés	5-10
Crevettes	300	30		6-8	Placer sur une assiette retournée et retourner lorsqu'à moitié décongelées	5
Petits pains, 2	80	30		1-1 1/2	Placer sur une assiette; ne pas décongeler complètement	-
Pain, en tranches	250	30		2-3	Placer sur une assiette; ne pas décongeler complètement	5
Pain, entier	1000	30		8-10	Placer sur une assiette; retourner lorsqu'à moitié décongelé	15
Gâteau, 1 tranche	150	30		2-3	Placer sur une assiette	10
Gâteau, entier, 24 cm de diamètre		30		8-10	Placer sur un plat à gâteau	60-90
Beurre	250	30		2-3	Placer sur une assiette; ne pas décongeler complètement	15
Crème	250	30		2+2	Retirer le couvercle; mettre dans un bol au bout de 3 minutes et continuer de décongeler	5-10
Tranches de fromage	250	30		1-2	Placer sur une assiette et retourner lorsqu'à moitié décongelées	10
Fruits(fraises, framboises, cerises, prunes, etc)	250	30		2-4	Etaler de façon égale sur une assiette et retourner lorsqu'à moitié décongelés	5

FRANÇAIS

TABLEAU : DECONGELATION ET CUISSON

Aliment	Quantité -g-	Niveau -%-	Réglage	Temps de Décongélation -Min-	Procédure	Temps de repos- -Min-
Filet de poisson	400	100		10-12	Placer sur une assiette et recouvrir d'alu pour four micro-ondes	1-2
Truite, 1, entière	250	100		6-8	Placer sur une assiette et recouvrir d'alu pour four micro-ondes	1-2
Légumes	300 450	100 100		7-9 10-11	Placer dans un bol avec un couvercle, ajouter de l'eau, suivre les instructions sur le paquet et mélanger à mi-cuisson	2
Pizza à pâte mince	300	70 - 70		1 1/2-2 5 1	Retirer de l'emballage et placer directement sur le plateau tournant	-
Pizza à pâte mince	350	70 - 70		2 5 1	Retirer de l'emballage et placer directement sur le plateau tournant	-
Pizza à pâte épaisse	450	70 - -		4-4 1/2 3 1/2-4 1 1/2	Retirer de l'emballage et placer directement sur le plateau tournant	-
Baguette garnie	250	100 - -		2 1/2 1 1/2 3 1/2	Retirer de l'emballage et placer directement sur le plateau tournant	-
Ciabatta garnie	175	100 - -		2 1 1/2 3 1/2	Retirer de l'emballage et placer directement sur le plateau tournant	-
Pain à l'ail, 1	170	70 - 30		1 1/2 2-2 1/2 1	Retirer de l'emballage et placer directement sur le plateau tournant	-
Cheeseburger	145	50 -		3 1/2 1	Retirer de l'emballage et placer directement sur le plateau tournant	-

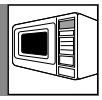


TABLEAU : DECONGELATION ET CUISSON

Aliment	Quantité -g-	Niveau	Réglage	Temps de Décongélation -Min-	Procédure	Temps de repos- -Min-
2 petits noeuds (pretzels)	300	10 % 10 %/220° C		3 13	les placer sur le papier fourni comme l'indiquent les instructions du paquet, et placer le tout directment sur le plateau tournant	-
Chausson aux pommes	600	10 %/230° C		25	Placer sur un plat à gâteau	-
Lasagne	400	100 % 50 % 30 %		4 1/2 6 6	Retirer du paquet, placer dans un plat résistant à la chaleur et asperger de quelques gouttes d'eau	5
Camembert au four	150	30 %		5 2	Placer directement sur le plateau tournant	
Filet de poisson à la Bordelaise	400	100% 50% 30%		4 1/2 6 9	Placer sans le couvrir sur le plateau tournant dans le plat aluminium	5

TABLEAU : RECHAUFFER DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

Aliment	Quantité -g-	Niveau %	Réglage	Durée -Min-	Instructions
Boisson, 1 tasse	150	100		env. 1	Ne pas couvrir
Plat cuisiné	400 500	100 100		3-5 4-6	Asperger la sauce de quelques gouttes d'eau, remuer de temps en temps et une dernière fois lorsque chaud
Ragoût, soupe	200 400	100 100		1 1/2-3 4-5	Couvrir et remuer à la fin de la cuisson
Entremets	200 500	100 100		ca. 2 3-5	Asperger de quelques gouttes d'eau, couvrir et remuer de temps en temps
Viande, 1 tranche	200	100		3-4	Couvrir de sauce
Saucisses de Francfort	250	30		3 1/2-4	Placer sur une assiette et percer la peau à plusieurs endroits
Aliments pour bébé, 1 pot	190	50		1/2-1	Retirer le couvercle, bien remuer à la fin et vérifier la température
Beurre ou margarine, fondu	50	100		1/2-1	Fondre dans une assiette creuse
Chocolat, fondu	100	50		ca. 3	Fondre dans une assiette creuse
Saucisses de Strasbourg	200	100		env. 1 1/2	Placer directement sur le plateau tournant

TABLEAU : CUIRE ET GRILLER DES ALIMENTS CONGELES

Aliment	Quantité -g-	Niveau %	Réglage	Durée -Min-	Instructions
Saucisses (2 - 3)	250	-		6 (*)	Placer sur le trépied et retourner au
		-		5	bout de (*)
Gratins brunis et ragoûts				10-15	Poser le plat à gratin sur le trépied
Cheeseburger	300	100		1 1/2	Placer directement sur le plateau tournant
Viandes rissolées	500	100		2(*)	Placer directement sur le plateau
		100		2	tournant et retourner au bout de (*)
Pizza	300	100		1-1 1/2	Placer directement sur le plateau
				1-1 1/2	tournant
				3-3 1/2	

Allemagne

Oeufs brouillés au bacon

Temps total de cuisson : 3 1/2 - 4 1/2 minutes

Ingrédients:

5-10 g	*margarine*
25 g	*oignon finement haché*
40 g	*bacon*
3	*oeufs*
3 EL	*c.à s. lait*
	Sel et poivre

Recette :

1. Placer la margarine, l'oignon et le bacon sur le plateau tournant et cuire pendant

   2-3 minutes 50 % +

2. Battre les oeufs avec le lait et l'assaisonnement.

   1 1/2 minutes 100 % +

   Remuer les oeufs une fois durant la cuisson.

France

Croque Monsieur

Temps total de cuisson : env. 5 minutes

Ingrédients:

2	*tranches de pain*
20 g	*beurre*
1-2	*tranches de fromage*
	(pour recouvrir une tranche de pain)
1	*tranche de jambon*
1 c.à s.	*crème fraîche*
Env. 30 g	*fromage râpé*

Recette:

1. Beurrer les deux tranches de pain.
2. Placer les tranches de fromage et de jambon sur une des tranches de pain, puis étaler la crème fraîche. Couvrir avec la deuxième tranche de pain et saupoudrer de fromage râpé.
3. Mettre le croque-monsieur sur le plateau tournant et faire cuire.

   1. env.1 minute 30 % +

   2. env. 4 minutes

Pain grillé au fromage

Temps total de cuisson : env. 5 minutes

Préparation: Griller le pain, beurrer, mettre une tranche de jambon, d'ananas et de Cheddar (ou autre fromage similaire qui fondra facilement). Placer sur le plateau tournant et faire cuire.

1. 1/2-1 minute 50 %
2. 5-7 minutes

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.

Deze oven is niet geschikt om in een muur of kast te worden ingebouwd.
Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kunt trekken.
Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 230 V, 50Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopkontakt en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte en draaitafel na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking.
Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING
Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:
a) Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
b) Kontroleer dat de scharnieren en veiligheids-deurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
c) Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
d) Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
e) Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 78 goed op.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.

Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.
Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.
Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.
Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer, te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
2. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
3. Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stele voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Kontroleer aitijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.
Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.
Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
Raak de ovendeur, de behuizing aan de buitenkant, de behuizing aan de achterkant, de ovenruimte, de ventilatiegaten, de accessoires en de schalen tijdens de **GRILL**, **CONVECTIEWARMTE**, **DUBBELE FUNCTIE** of **GEHUEGEN** niet aan, aangezien deze heet worden. Laat ze afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

Let op kleine kinderen

WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.

Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

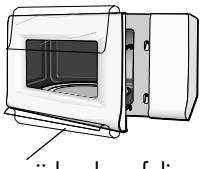
Ovenge waarschuwingen
Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
Deze oven zou alleen maar voor het voedsel moeten gebruikt worden dat of van ontdooiing moet gekookt worden. Het is niet aangewezen aan de onafgebroken uitvoering in de fabrieken of het gebruik van laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.
Zet de oven nooit leeg aan, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld, zie pagina 72. U kunt daardoor de oven beschadigen.
Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflekteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel.
Gebruik geen plastic schalen en dergelijke met de magnetron indien de oven nog heet is na gebruik van de **GRILL**, **CONVECTIEWARMTE**, **DUBBELE FUNCTIE** of **GEHUEGEN** bediening. Het plastic smelt anders. Gebruik tevens geen plastic tijdens een van de bovenstaande funkties, tenzij de fabrikant vermeldt dat het plastic produkt hittebestendig is en met de magnetron kan worden gebruikt.
Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING:
Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.
Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defekt of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de ovendeur en de ovenruimte bevindt. Verwijder de sticker met alle functies (indien aanwezig) op de buitenkant van de ovendeur.



Verwijder deze folie.

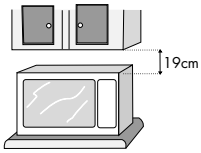
2. Controleer goed of de magnetronoven niet is beschadigd.

3. Plaats de magnetronoven op een vlakke, gelijke ondergrond die sterk genoeg is voor het gewicht van de magnetronoven plus het maximaal te verwachten gewicht van te bereiden etenswaar.

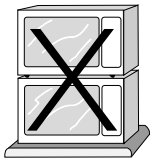
4. Tijdens het koken kan de ovendeur heet worden. Plaats de magnetronoven zodanig dat deze zich tenminste 85 cm boven de vloer bevindt. Houd kinderen op een veilige afstand van de magnetronoven, zodat ze zich niet kunnen branden.

5. Doen niet toelaten dat het energie koord contact maken met enig warmte of scherp oppervlakte, zoals het warmte luchtgat gebied bovenaan achter van het oond.

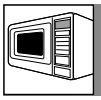
5. Zorg voor een vrije ruimte van minstens 19 cm boven de magnetronoven.



6. Deze oven niet stapelen.

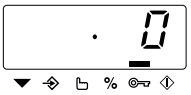


7. Steek de stekker van de magnetronoven stevig in een standaard geaard stopcontact.



VOORDAT U DE MAGNETRONOVEN IN GEBRUIK NEEMT

- De magnetronoven heeft een vergrendelingsfunctie en is vergrendeld als u hem voor het eerst op een stopcontact aansluit. Op dat moment ziet u het volgende op de display:



- Onder de **NUMMER**-toetsen zijn al 10 kookprogramma's voorgeprogrammeerd. U kunt deze programma's wijzigen. Voor nadere informatie hierover zie pag. 76.
- De programmeerstand of controlestand worden opgeheven als u langer dan 3 minuten niet op een van de toetsen heeft gedrukt.
- Verwarm de magnetronoven op de bovenste en onderste grill zonder etenswaren gedurende 20 minuten. Zie de opmerking bij "MET DE GRILL KOKEN" op pag. 72 voor nadere instructies.
- Als de tijd op de display bij nul is aangekomen, ziet u [Hot] of [0]. Dit verdwijnt wanneer u op de **STOP**-toets drukt. Als u tijdens het koken tweemaal op de **STOP**-toets drukt, verschijnt er [Hot] op de display. Als u nogmaals op de **STOP**-toets drukt, springt de display terug op [0].

  OM TE LANG KOKEN TE VOORKOMEN MAG U NIET MEER KOKEN ALS ER [Hot] OP DE DISPLAY STAAT.

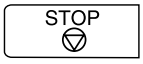
VERGRENDELINGSFUNCTIE

- Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, wordt de vergrendeling ingesteld en kunt u alleen vanuit het geheugen koken.
- Om de vergrendeling op te heffen moet u op de **MANUAL**-toets drukken en deze 5 seconden lang ingedrukt houden totdat u de klik hoort. Het **VERGRENDELINGSSYMBOOL** verdwijnt en nu kunt u van de andere toetsen gebruikmaken. Om de magnetronoven te vergrendelen drukt u op de **MANUAL**-toets en houdt u deze 5 seconden lang ingedrukt.

GELUID INSTELLEN

Als u de magnetronoven zonder geluid wilt gebruiken, drukt u eenmaal op de **GELUID**-toets. Als u het signaal hoort, zal de magnetronoven zonder geluid werken. Als u het geluid weer wilt instellen, drukt u nogmaals op de **GELUID**-toets. U hoort het signaal nu tweemaal.

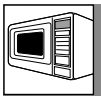
MAGNETRONOVEN UITZETTEN



- Als u de magnetronoven tijdens het koken wilt uitzetten, gaat u als volgt te werk:

  Druk eenmaal op de **STOP**-toets of open de deur.

  Om de magnetronoven weer aan te zetten, sluit u de deur en drukt u binnen 1 minuut op de **START**-toets.
- Als u een programma tijdens het koken wilt opheffen, drukt u tweemaal op de **STOP**-toets.
- Als u tijdens het programmeren een fout wilt wissen, drukt u eenmaal op de **STOP**-toets.



VANUIT HET GEHEUGEN KOKEN

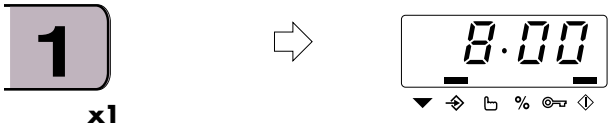
- De magnetronoven heeft 10 geheugens (1-0).
- De geheugens 1-0 zijn voorgeprogrammeerd op 10 veel gebruikte gerechten (zie de tabel op pag. 67). U kunt deze geheugens desgewenst afzonderlijk wijzigen (zie pag. 75).
- Bovendien is er voor alle geheugens een kooktijdverkortingsfactor opgeslagen. Dit is handig als u hetzelfde programma van een geheugen meerdere malen achtereen gebruikt. De kooktijdverkortingsfactor is voor elk gerecht verschillend.

  De opgeslagen kooktijdverkortingsfactor kan desgewenst ook afzonderlijk worden gewijzigd (zie pag. 76).
- Bij een stroomstoring worden de gegevens in de geheugens niet gewist. Als de stroom uitvalt, hoeft de magnetronoven niet opnieuw geprogrammeerd te worden. Voor dit soort geheugens zijn geen batterijen nodig.
- Zie "GEHEUGEN CONTROLEREN" op pag. 77 als u de opgeslagen programma's of de kooktijdverkortingsfactoren wilt bekijken.

VANUIT HET GEHEUGEN KOKEN

Voorbeeld: Stel dat u een dunne pizza van 350 gram via **GEHEUGEN** 1 wilt koken.

1. Druk op de **NUMMER**-toets 1. Display zal door de kooktijd aftellen.



WAARSCHUWING:
De ovenruimte, de draaitafel, de rek, de schalen en vooral de onderste grill worden erg heet.
Om brandwonden te voorkomen dient u altijd de (bijgeleverde) handgreep of dikke ovenwanten gebruiken wanneer u etenswaren of de draaitafel uit de magnetronoven haalt.

VOORGEPROGRAMMEERDE GERECHTEN

NR.	GERECHT	GEWICHT	PROCEDURE	TOTALE KOOKTIJD	KOOK-TIJDVER-KORTINGS-FACTOR
1	Pizza (dun)	350 gram	Haal de diepvriespizza uit de verpakking en plaats deze op de draaitafel.	8'00"	0.9
2	Pizza (dik)	450 gram	Haal de diepvriespizza uit de verpakking en plaats deze op de draaitafel.	9'10"	0.9
3	Pizza baguettes	250 gram	Haal de diepvriesbaguettes uit de verpakking en plaats ze op de draaitafel.	7'40"	0.8
4	Ciabatta pizza	175 gram	Haal de diepvriesciabatta uit de verpakking en plaats deze op de draaitafel.	7'00	0.75
5	Knoflookbrood	170 gram	Haal het diepvriesknoflookbrood uit de verpakking en plaats het op de draaitafel.	5'10"	0.9
6	Cheeseburger	145 gram	Haal de diepvries-cheeseburger uit de verpakking en plaats deze op de draaitafel.	4'30"	0.9
7	Worst	250 gram	Plaats de worst rechtstreeks op de draaitafel. Als de magnetronoven uitgaat, keert u de worst om en zet u de magnetronoven weer aan.	11'00"	0.9
8	Soep/stoofschotel	200 gram	Vul een soepkom. Bedek deze met magnetronfolie. Na het koken even roeren.	1'50"	0.9
9	Diepvries kant-en-klaar-maaltijden	300 gram	Bedek met magnetronfolie. Als de magnetronoven uitgaat, even roeren. De magnetronoven daarna weer aanzetten.	7'20"	0.95
0	Hartige taart	300 gram	Plaats de bevroren hartige taart volgens de aanwijzingen op de verpakking op het bijgeleverde bakpapier rechtstreeks op de draaitafel.	16'00"	0.85

KOOKTIJDVERKORTING

Als u hetzelfde programma van een **GEHEUGEN** meerdere malen achtereen gebruikt, kan het voedsel te lang gekookt worden. Voor het beste resultaat wordt aangeraden van de tijdverkortingsfunctie gebruik te maken. Hiermee verkort u voor elk geheugen de totale kooktijd met de betreffende tijdverkortingsfactor.

Kooktijdverkorting = totale kooktijd x tijdverkortingsfactor.

Voorbeeld: Stel dat u een dunne pizza van 350 gram met kooktijdverkorting via **GEHUEGEN** 1 wilt koken.

1. Druk op de **TIJDVERKORTING**-toets.

x1

2. Druk op de **NUMMER**-toets 1.

x1

Display zal door de kooktijd aftellen.

HANDMATIG KOKEN

- U kunt de magnetronoven op maximaal 3 kookfasen programmeren. Voor elke fase kunt u een maximale kooktijd van 99 minuten en 99 seconden invoeren.
- Om handmatig koken te programmeren, gaat u als volgt te werk:
  1. Zorg dat de vergrendelingsfunctie uitstaat.
  2. Druk op de **MANUAL**-toets.
  3. oer de kooktijd in. (Bij het voorverwarmen kunt u deze stap overslaan.)
  4. Kies de door u gewenste kookstand.
  5. Druk op de **START**-toets.
- Als u tijdens het koken de deur opent, gaat de magnetronoven uit en wordt het programma opgeheven als u niet binnen 1 minuut nadat u de deur weer heeft gesloten op de **START**-toets drukt. (Maar het programma wordt niet opgeheven als de magnetronoven klaar is met voorverwarmen of als u een pauze instelt in de fasen van uw kookprogramma.)

* Controleer voordat u gaat koken of u het juiste gerei heeft (zie pag. *75 - 77*).

ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON

Uw oven heeft 6 stroomstanden. Kies de kookstand die in elk recept staat aangegeven. Over het algemeen gelden de volgende regels:

100% (900 W) voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. soep, ovenschotels, voedsel uit blik, warme dranken, groenten, vis, etc.

70 % (630 W) voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals kaassaus en cake van biscuitdeeg. Bij deze verlaagde stand kookt de saus niet over en wordt voedsel gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkanten overgaar te worden.

50 % (450 W) voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleesschotels; deze vermogens-instelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

30 % (270 W Ontdooistand) om te ontdooien; kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

10 % (90 W) Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak.

0 % (0 W) om de tijd staande te plaatsen.
(Niet magnetron energie.)

Er zijn 6 voorgeprogrammeerde magnetron energieniveaus.

Druk op de **MAGNETRON**-toets	x1	x2	x3	x4	x5	x6
Magnetron Energieniveau	100 %	70 %	50 %	30 %	10 %	0 %

Voorbeeld: Stel dat u 2 minuten en 30 seconden lang op 50 % wilt koken.

1. Druk op de **HANDMATIG**-toets.

x1

2. Inschrijven de gewenste kooktijd in. De lampjes van alle kookstanden gaan knipperen.

x1 **x1** **x1**

3. Inschrijven de gewenste energieniveau van 50 % in door driemaal op de **MAGNETRON**-toets te drukken. Het lampje van de **MICRO**-stand blijft branden.

x3

4. Druk op de **START**-toets.

x1

Display zal door de kooktijd aftellen.

Opmerking:

- Als de magnetronoven eenmaal gestart is, kunt u zien welk magnetronvermogen u geprogrammeerd heeft door op de **MAGNETRON**-toets te drukken. Het magnetronvermogen wordt op de display getoond. Dit is niet van invloed op het programma of de kooktijd.
- Als er geen stoomstand wordt ingesteld, wordt automatisch 100 % gekozen.

MET CONVECTIEWARMTE KOKEN

Uw oven kan met 10 verschillend temperatuuren wordt reprogrammeerd om te kook, door het bovenste grill en onderste grill met de convectiewarmte to combineren.

Druk op de **CONVECTIEWARMTE**-toets	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Temperatuur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Opmerking:
Temperatuur afmetingen, welk zijn opnemen terwijl de oven in convectie modus is, zal van het aanwijzend niveau verschillen. Het is door de werking elementen van het roosters welk aandraai en afdraai om het temperatuur te reguleren. Dit zal niet het kook resultaten beïnvloeden, als lang de gebruiksaanwijzing en de kookboek juist volgen wordt.

Voorbeeld: Stel dat u 20 minuten lang op 200° C wilt koken.

1. Druk op de **HANDMATIG**-toets.

x1

2. Inschrijven de gewenste kooktijd in. De lampjes van alle kookstanden gaan knipperen.

x1 **x1** **x1** **x1**

3. Inschrijven de gewenste temperatuur van 200° C in door viermaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Het lampje van de **CONVEC**-stand blijft branden.

x4

4. Druk op de **START**-toets.

x1

Display zal door de kooktijd aftellen.

Opmerkingen:
- Als de magnetronoven eenmaal aangezet is, kunt u zien welke temperatuur u geprogrammeerd heeft door op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. De temperatuur wordt op de display getoond. Dit is niet van invloed op het programma of de kooktijd.
- Als u klaar bent met koken blijft de koelventilator nog een tijdje werken om de temperatuur van de elektrische en mechanische onderdelen omlaag te brengen. Hot may appear on the display.

WAARSCHUWING:
De ovenruimte, de draaitafel, de rek, de schalen en vooral de onderste grill worden erg heet.
Om brandwonden te voorkomen dient u altijd de (bijgeleverde) handgreep of dikke ovenwanten gebruiken wanneer u etenswaren of de draaitafel uit de magnetronoven haalt.

DE MAGNETRONOVEN VOORVERWARMEN

U kunt de magnetronoven op een bepaalde temperatuur voorverwarmen voordat u gaat koken.
Voorbeeld: Stel dat u op 200° C wilt voorverwarmen.

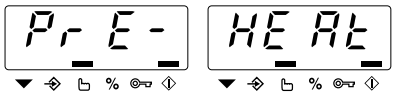
1. Druk op de **HANDMATIG**-toets.

2. Inschrijven de gewenste temperatuur van 200° C in door op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Het lampje van de **CONVEC**-stand gaat branden.

3. Druk op de **START**-toets.

x1 **x4** **x1**

Als de temperatuur op 200° C komt, hoort u het signaal en verschijnt er 200° C op de display. Plaats het voedsel in de magnetronoven en Inschrijven de gewenste kooktijd en temperatuur in voordat u op de **START**-toets drukt.



Opmerkingen:
- De voorverwarmingstemperatuur blijft nog ongeveer 30 minuten gehandhaafd, voordat deze automatisch wordt uitgeschakeld.
- Als u de ovendeur gedurende deze 30 minuten opent en sluit verschijnt er op de display en blijft de voorverwarmingstemperatuur niet meer gehandhaafd.
- Als de magnetronoven eenmaal aangezet is, kunt u zien wat de exacte temperatuur is door op de **CONVECTION**-toets te drukken. Deze temperatuur wordt op de display getoond. Dit is niet van invloed op het programma of de kooktijd.
- Als u de magnetronoven liever niet voorverwarmt wanneer dat wel in het schema (zie pag. 89) wordt aangeraden, dient u de kooktijd verlengen.

WAARSCHUWING:
De ovenruimte, de draaitafel, de rek, de schalen en vooral de onderste grill worden erg heet.
Om brandwonden te voorkomen dient u altijd de (bijgeleverde) handgreep of dikke ovenwanten gebruiken wanneer u etenswaren of de draaitafel uit de magnetronoven haalt.

MET DE GRILL KOKEN

De magnetronoven heeft 2 grillverwarmingselementen en er zijn 3 grillstanden mogelijk. Kies de door u gewenste grillstand door op de **BOVENSTE GRILL**- en/of **ONDERSTE GRILL**-toetsen te drukken

Voorbeeld: Stel dat u 5 minuten lang met de bovenste en de onderste grill wilt koken.

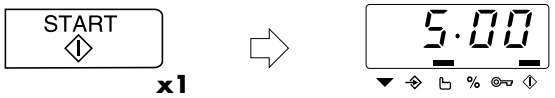
1. Druk op de **HANDMATIG** -toets.

2. Inschrijven de gewenste kooktijd in. De lampjes van alle kookstanden gaan knipperen.

3. Druk op de **BOVENSTE GRILL**-toets en de **ONDERSTE GRILL**-toets. De lampjes van de **BOVENSTE GRILL**- en **ONDERSTE GRILL**-standen blijven branden.

4. Druk op de **START**-toets.

Display zal door de kooktijd aftellen.



Opmerking:

Als u de grill voor de eerste keer gebruikt, ziet u misschien wat rook of ruikt u misschien een brandlucht. Dit is normaal en betekent niet dat er is mis is. Om dit probleem te voorkomen kunt u de magnetronoven eerst 20 minuten lang met de bovenste en onderste grill aan zonder voedsel aanzetten.

Belangrijk:
- Om rook of luchtjes tijdens het grillen te verdrijven kunt u een raam openzetten of de afzuigkap aanzetten.
- De ovendeur, de behuizing en de ovenruimte worden heet. Zorg dat u na het gebruik van de magnetronoven geen brandwonden oploopt.

WAARSCHUWING:

De ovenruimte, de draaitafel, de rek, de schalen en vooral de onderste grill worden erg heet.
Om brandwonden te voorkomen dient u altijd de (bijgeleverde) handgreep of dikke ovenwanten gebruiken wanneer u etenswaren of de draaitafel uit de magnetronoven haalt.

De oven heeft 3 **DUBBELE** kookfuncties, waarbij de magnetron wordt gecombineerd met de convectiewarmte of de grills. Om een dubbele kookfunctie te kiezen, drukt u op de **MAGNETRON**-toets plus een van de **CONVECTIEWARMTE**, **BOVENSTE GRILL-** of **ONDERSTE GRILL**-toetsen. Over het algemeen zult u met een dubbele kookfunctie de totale kooktijd verkorten.

De geprogrammeerde dubbele kookfuncties:

	Kookmethode	Energieniveau
DUBBELE 1 (CONVECTION + MICROWAVE)	MICRO 30 % CONV 250° C	10 % - 50 %
DUBBELE 2 (TOP GRILL + MICROWAVE)	MICRO 30 % BOVENSTE GRILL	10 % - 100 %
DUBBELE 3 (BOTTOM GRILL + MICROWAVE)	MICRO 30 % ONDERSTE GRILL	10 % - 100 %

Opmerkingen:
- Om de magnetron energieniveau te veranderen drukt u op de **MAGNETRON**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.
- Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.
- **DUBBELE 1** de oventemperatuur kan in tien stappen van 40° C naar 250° C verhoogd worden.

Voorbeeld: Stel dat u 11 minuten lang met de dubbele kookstand 1 wilt koken en daarbij 50 % magnetron energie wilt combineren met 200° C convectiewarmte.

1. Druk op de **HANDMATIG**-toets.

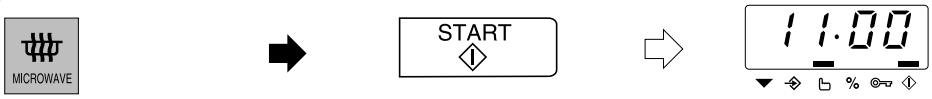
2. Inschrijven de gewenste kooktijd in. De lampjes van alle kookstanden gaan knipperen.

3. Inschrijven de gewenste temperatuur van 200° C in door viermaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Het lampje van de **CONVEC**-stand blijft branden.

4. Inschrijven de gewenste energieniveau van 50 % in door driemaal op de **MAGNETRON**-toets te drukken. Het lampje van de **MICRO**-stand gaat branden.

5. Druk op de **START**-toets.

Display zal door de kooktijd aftellen.



WAARSCHUWING:
De ovenruimte, de draaitafel, de rek, de schalen en vooral de onderste grill worden erg heet. Om brandwonden te voorkomen dient u altijd de (bijgeleverde) handgreep of dikke ovenwanten gebruiken wanneer u etenswaren of de draaitafel uit de magnetronoven haalt.

ANDERE GERIEFELIJK FUNCTIES

1. STADIAKOKEN

Deze faciliteit in staat stellen doorlopened en onafgebroken bediening van tot 3 verschillend volgreeksen.

Voorbeeld:

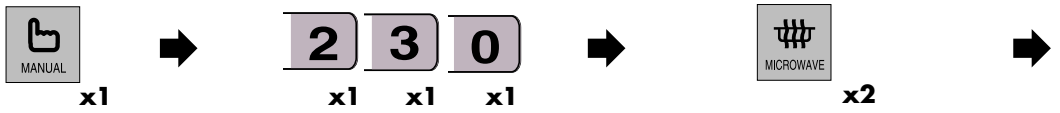
Stel u wilt koken: 2 minuten 30 seconden lang met een magnetronenergie van 70 % (Fase 1)
5 minuten met de bevonste grill (Fase 2)

Fase 1

1. Druk op de **HANDMATIG**-toets.

2. Inschrijven de gewenste kooktijd in. De lampjes van alle kookstanden gaan knipperen.

3. Inschrijven de gewenste magnetronenergie van 70 % in door tweemaal op de **MAGNETRON**-toets te drukken. Het lampje van de **MICRO**-stand gaat branden.



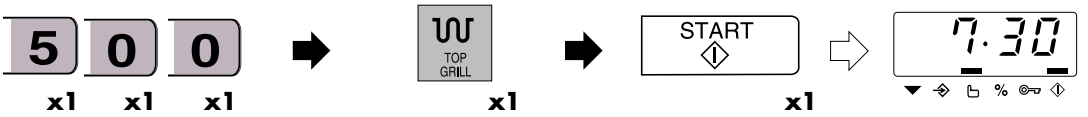
Fase 2

4. Inschrijven de gewenste kooktijd in. De lampjes van alle kookstanden gaan knipperen.

5. Druk op de **BOVENSTE GRILL**-toets. Het lampje van de **BOVENSTE GRILL**-stand blijft branden.

6. Druk op de **START**-toets.

Display zal door de kooktijd aftellen.



Opmerkingen:

- U kan een pauze programmeren toe u twee kookreeks programmeren (Fase 1 → Pauze → Fase 2). Om een pauze in te stellen drukt u eenmaal op de **NUMMER**-toets 0 en op de **MAGNETRON**-toets, naar u fase 1 geprogrammeerd. Tijdens een pauze blijft het programma gehandhaafd. Na pauze, moet u op de **START**-toets steunen om de keuken te hernemen.
- Als het voorverwarmen ook deel uitmaakt van uw meerdere fasen, blijft het programma na het voorverwarmen gehandhaafd.

2. GEHEUGEN PROGRAMMEREN

U kunt de programma's van de 10 geheugens wijzigen (1 - 0).
U kunt maximaal 3 fasen met de magnetron, convectie, grill en dubbele kookstanden programmeren. Voor elke fase kunt u een maximale kooktijd van 99 minuten en 99 seconden invoeren.

Voor de verschillende kookstanden zie de volgende pagina's:

"MET DE MAGNETRON KOKEN": pag. 69. "MET DE GRILL KOKEN": pag. 72.
"MET CONVECTIEWARMTE KOKEN": pag. 70. "DUBBELE KOOKSTANDEN": pg 73.

Zorg dat de vergrendelingsfunctie uitstaat voordat u veranderingen in het geheugen aanbrengt.

2a. KOOKTIJD EN ENERGIE NIVEAU IN EEN GEHEUGEN ZETTEN

Example: Stel dat u in Geheugen 3:
4 minuten met magnetronenergie van 50 % (Fase 1)
2 minuten met Dubbele 2, combineren 10 % magnetron energie (Fase 2)

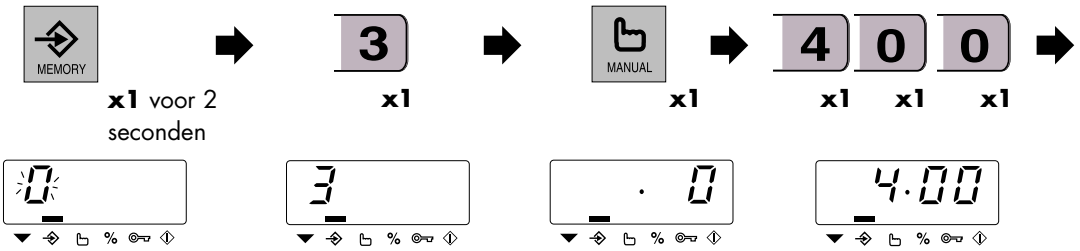
1. Druk op de **GEHEUGEN**-toets en houd deze 2 seconden lang ingedrukt, totdat u het signaal tweemaal hoort. Het lampje van het **GEHEUGEN** symbool gaat branden.

2. Kies het nummer.

3. Druk op de **HANDMATIG** -toets.

FASE 1

4. Inschrijven de gewenste kooktijd in. De lampjes van alle kookstanden gaan knipperen.



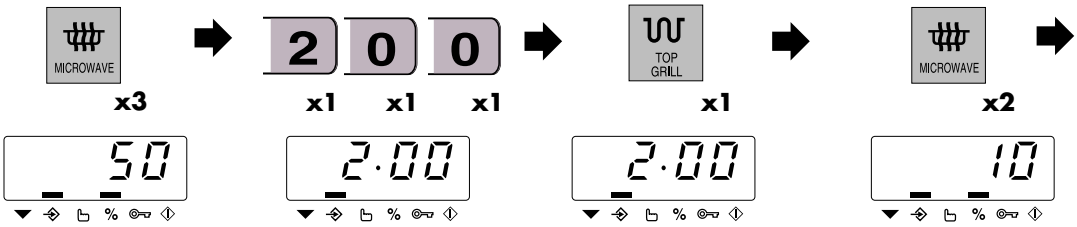
FASE 2

5. Druk driemaal op de **MAGNETRON**-toets voor een magnetron energie van 50 %. Het lampje van de **MICRO**-stand blijft branden.

6. Inschrijven de gewenste kooktijd in. De lampjes van alle kookstanden gaan knipperen.

7. Druk op de **BOVENSTE GRILL**-toets. Het lampje van de **BOVENSTE GRILL**-stand blijft branden.

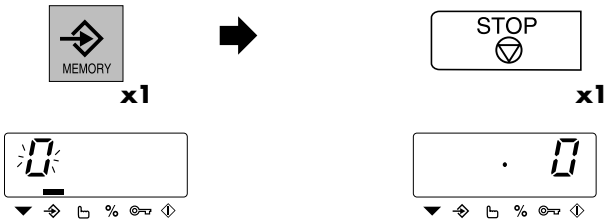
8. Druk tweemaal op de **MICROWAVE**-toets voor een magnetron energie van 10 %. Het lampje van de **MICRO**-stand gaat ook branden.



NEDERLANDS

9. Druk op de **GEHEUGEN**-toets.

10. Druk op de **STOP**-toets om de stand voor het instellen van het geheugen op te heffen.



Opmerkingen:
- Als u daarna nog een ander voorgeprogrammeerd geheugen wilt wijzigen, dient u op de-toets van het desbetreffende geheugen drukken voordat u op de **STOP**-toets drukt.
- De voorgeprogrammeerde kooktijdverkortingsfactors van de geheugens hebben betrekking op de kookprogramma's in de desbetreffende geheugens. U wordt aangeraden de kooktijdverkortingsfactor ook te wijzigen als u een geheugen opnieuw programmeert.

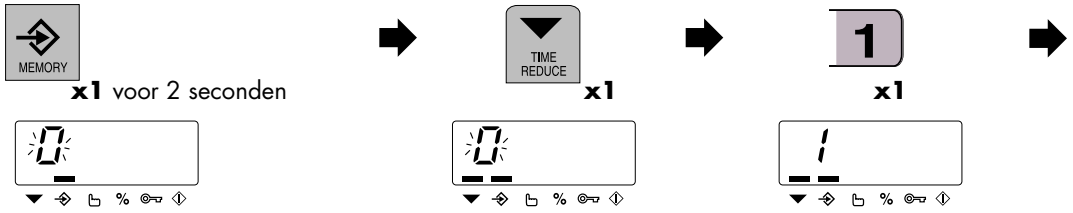
2b. KOOKTIJDVERKORTINGSFACTOR WIJZIGEN

De kooktijdverkortingsfactor is voor elk programma in de geheugens ook al voorgeprogrammeerd, maar u kunt deze desgewenst aanpassen. U kunt de kooktijdverkortingsfactor ook wijzigen als u het programma in een geheugen wijzigt.
Zie de tabel op pag. 67 voor de voorgeprogrammeerde kooktijdverkortingsfactors
Voorbeeld: Stel dat u de kooktijdverkortingsfactor in Geheugen 1 van (0,9) naar 0,8 wilt wijzigen.

1. Druk op de **GEHEUGEN**-toets en houd deze 2 seconden lang ingedrukt. Het lampje van het **GEHEUGEN** symbool gaat branden.

2. Druk op de **TIJDVERKORTINGS-FACTOR**-toets.

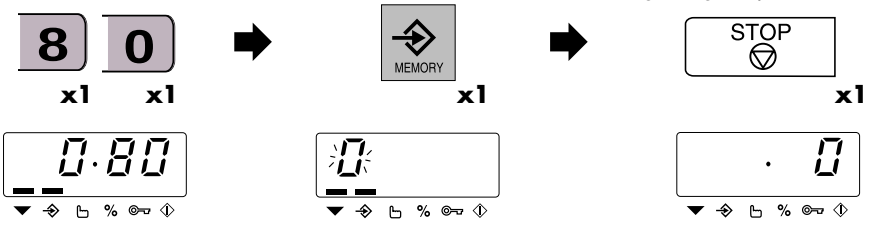
3. Kies het Geheugen nummer.



4. Stel de nieuwe kooktijd-verkortingsfactor in.

5. Druk op de **GEHEUGEN**-toets.

6. Druk op de **STOP**-toets om de stand voor het instellen van het geheugen op te heffen.



Opmerkingen:
- De kooktijdverkortingsfactor kan van 0,00 tot 0,99 worden ingesteld.
- Als u daarna nog een ander voorgeprogrammeerd geheugen wilt wijzigen, dient u op de-toets van het desbetreffende geheugen drukken voordat u op de **STOP**-toets drukt. Nadat u het nummer van het geheugen heeft gekozen, volgt u de stappen van bovenstaand voorbeeld opnieuw.

2c. GEHEUGEN CONTROLEREN

U kunt de in een geheugen opgeslagen gegevens van een kookprogramma controleren, bijvoorbeeld de kooktijd en het magnetronenergie.
Zorg dat de vergrendelingsfunctie uitstaat voordat u een geheugen gaat controleren.

KOOKTIJD EN ENERGIENIVEAU CONTROLEREN

Voorbeeld: Stel dat u de gegevens in Geheugen 6 wilt bekijken, dat als volgt geprogrammeerd is: in de eerste fase 3 minuten en 40 seconden lang op dubbele functie 3 (een magnetronvermogen van 50 % en onderste grill) en in de tweede fase 50 seconden lang met de bovenste en onderste grillen.

1. Druk op de **GEHEUGEN**-toets.

x1

2. Kies het Geheugen nummer.

x1

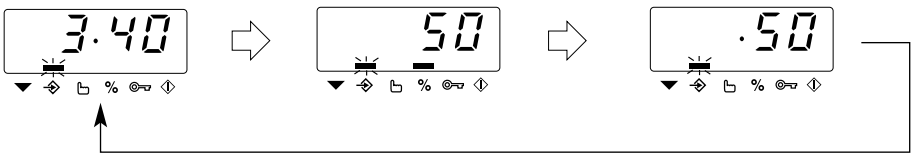
3. Druk op de **GEHEUGEN**-toets .

x1

De programma-indicator verschijnt.

FASE 1
De lampjes van de **MICRO**-stand en de **ONDERSTE GRILL**-stand gaan branden.

FASE 2
Het lampje van de **BOVENSTE** en **ONDERSTE GRILL**-stand gaat branden.



Opmerkingen:

- Als u wilt stoppen met het controleren van een geheugen, drukt u op de **STOP**-toets.
- Als u nog een ander voorgeprogrammeerd geheugen wilt controleren, dient u op de-toets van het desbetreffende geheugen drukken voordat u op de **STOP**-toets drukt.
- Als u de kooktijdverkortingsfactor wilt controleren, drukt u op de **TIJDVERKORTING**-toets voordat u op de-toets van het nummer van het geheugen drukt.

ONDERHOUD EN REINIGING

LET OP!
GEBRUIK VOOR DE BINNEN- OF BUITENKANT VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, AGRESSIEVE SCHUURMIDDELEN OF SCHUURSPONSJES.

WAARSCHUWING!
Na gebruik van de **GRILL**, de **CONVECTIEWARMTE**, de **DUBBELE KOOKFUNCTIE** of **GEHUEGEN KOOKPROGRAMMA** zijn de ovenruimte, de ovendeur, de behuizing en accessoires nog erg heet. Zorg dat al deze onderdelen helemaal zijn afgekoeld voordat u de magnetronoven gaat schoonmaken.

Buitenkant
De buitenkant van de magnetronoven kan eenvoudig gereinigd worden met een oplossing van water en wat zachte zeep. Veeg de zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens na met een zachte doek.

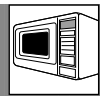
Bedieningspaneel
Voordat u het bedieningspaneel gaat schoonmaken, dient u de ovendeur openen om de bediening uit te schakelen. Wees voorzichtig als u het bedieningspaneel schoonmaakt. Gebruik alleen een met wat water klamvochtig gemaakt doekje. Veeg het bedieningspaneel hiermee voorzichtig schoon. Gebruik niet te veel water. Gebruik in ieder geval nooit chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

Binnenkant (ovenruimte)
1. Veeg telkens nadat de magnetronoven is gebruikt eventuele spatten met een zacht, vochtig doekje weg. Als er veel gemorst is, dient u de binnenkant met een vochtig doekje met wat zachte zeep een aantal keren afnemen, totdat alle restjes verdwenen zijn. Verwijder het afdekplaatje van de golfgeleider niet.
2. Zorg dat de er geen zeep in de kleine ventilatiegaatjes terechtkomt, de magnetronoven kan dan beschadigd raken.
3. Gebruik geen spuitbussen met reinigingsmiddelen voor de binnenkant van de magnetronoven.
4. Warm uw magnetronoven regelmatig op met beide verwarmingselementen aan. Zie de opmerking bij "KOKEN MET DE GRILL" op pag. 72. Etensresten of vetspatten kunnen rook of een vieze lucht veroorzaken.

Draaitafel
Haal de draaitafel uit de magnetronoven. Reinig de draaitafel in een oplossing van water met wat zachte zeep. Met een zachte doek afdrogen. Zowel de draaitafel kunnen in de afwasmachine worden schoongemaakt.

Rooster
Reinig de rooster met een zacht afwasmiddel en water en droog ze. De rooster kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

Ovendeur
Om al het vuil goed te verwijderen dient u beide kanten van de ovendeur, de deurafdichtingen en de pasvlakken regelmatig schoonmaken met een zacht, vochtig doekje.



CONTROLEER HET VOLGENDE VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT:

1. Voeding.
Controleer of de stekker op correcte wijze is aangesloten op een geschikt stopcontact.
Controleer of de zekering goed functioneert.

2. Als u de ovendeur opent, gaat het ovenlampje dan aan? JA _____ NEE _____

3. Zet een kopje met ongeveer 150 ml water in de magnetronoven en doe de ovendeur goed dicht.
Stel de kookstand op magnetron in.
Programmeer de magnetronoven voor 1 minuut op een vermogen van 900 W en zet de magnetronoven aan.
Gaat het ovenlampje aan? JA _____ NEE _____
Draait de draaitafel? JA _____ NEE _____
Opmerking: De draaitafel draait in beide richtingen.
Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____
Plaats uw hand op de ventilatiegaatjes om te controleren of u een luchtstroom voelt.)
Hoort u na 1 minuut het signaal? JA _____ NEE _____
Gaat het lampje dat aangeeft dat de magnetronoven aanstaat
(d.w.z. dat er gekookt wordt) uit? JA _____ NEE _____
Is het kopje water nu warm? JA _____ NEE _____

4. Neem het kopje water uit de magnetronoven en sluit de ovendeur.
Stel de magnetron 3 minuten lang in op **GRILLEN** met de onderste en bovenste grill.
Worden beide grillverwarmingselementen na 3 minuten rood? JA _____ NEE _____

Als het antwoord op een van bovenstaande vragen NEE is, bel dan een door SHARP erkend onderhoudsbedrijf en geef het resultaat van bovenstaande controles door. Voor adressen zie de binnenkant van het achterpaneel.

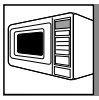
NEDERLANDS

Opmerkingen:

1. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan en uit gaan.)

Kookstand		Standaardtijd
Magnetronstand op 100 %		20 min.
Grill-stand		
BOVENSTE GRILL		30 min.
ONDERSTE GRILL		45 min.
BOVENSTE en ONDERSTE GRILL		Bovenste grill - 15 min. Onderste grill - 15 min.
Dubbele 2	Magnetron 100 %	Magnetron - 20 min. Onderste grill - 15 min.
	Magnetron 10 - 70 %	Onderste grill - 30 min.
Dubbele 3	Magnetron 100 %	Magnetron - 20 min. Bovenste grill - 15 min.
	Magnetron 10 - 70 %	Bovenste grill - 45 min.

2. Bij het kooken gaat de koelventilator werken en verschijnt er [Hot] op de display. Als u tijdens deze kookstanden op de **STOP**-toets drukt en de ovendeur opent, blijft de koelventilator nog werken; er komt dus nog lucht uit de ventilatiegaatjes.



WAT ZIJN MICROGOLVEN?

Microgolven zijn elektromagnetische golven, net als radio- en televisiegolven.
De microgolven die de magnetron opwekt, brengen de watermoluculen in het voedsel in trilling. Door de veroorzaakte wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten ontdooid, verwarmd en gaar worden.
De korte bereidingstijden zijn eraan te danken dat de microgolven van alle kanten direct in het voedsel dringen. Op deze manier wordt de energie optimaal benut. Bij het koken met een elektrisch fornuis daarentegen verwarmt de energie van de kookplaat eerst de pan en daarna pas het levensmiddel. Daardoor gaat veel energie verloren.

EIGENSCHAPPEN VAN MICROGOLVEN

Microgolven dringen door alle niet-metalen voorwerpen, bv. van glas, porcelein, keramiek, kunststof, hout en papier. Daarom worden deze materialen in de magnetron niet verwarmd. Het serviesgoed wordt indirect, via de levensmiddelen, verwarmd.
De gerechten nemen microgolven op (absorberen ze) en worden daardoor verwarmd.
Metalen voorwerpen laten geen microgolven door; de microgolven worden teruggekaatst (gereflecteerd). Daarom zijn metalen voorwerpen doorgaans niet geschikt voor de magnetron. Er zijn echter uitzonderingen, waarbij u juist deze eigenschappen kunt gebruiken. U kunt bijvoorbeeld gerechten tijdens het ontdooien of bereiden met aluminiumfolie bedekken. Daardoor voorkomt u te warme of te hete, respectievelijk overgare delen bij onrgelmatige gerechten. Houd u aan de volgende aanwijzingen.

DIT KUNT U ALLEMAAL MET UW NIEUWE MAGNETRONOVEN DOEN

MAGNETRONFUNCTIE

Met de combinatiefunctie van uw nieuwe magnetronoven kunt u een opgediende maaltijd of drankje snel opwarmen of boter of chocola in een handomdraai smelten.
Uw magnetronoven is ook ideaal voor het ontdooien van voedingsmiddelen. Maar in veel gevallen is het aan te raden de magnetronfunctie te combineren met de hete luchtfunctie of de grillfunctie (combinatiefunctie). U kunt voedsel dan tegelijkertijd snel koken en bruineren.
Met de magnetronoven zijn de kooktijden doorgaans veel korter dan de kooktijden met een gewone oven.

COMBINATIEFUNCTIE (MAGNETRONFUNCTIE GECOMBINEERD MET HETE LUCHTFUNCTIE OF MET GRILLFUNCTIE)

Deze twee methoden vormen een perfecte combinatie van de voordelen die uw magnetronoven biedt.
U kunt kiezen uit:

- Magnetron + hete lucht (ideaal voor braadstuk, gevogelte, bakken en soufflés) en
- Magnetron + grill (ideaal voor pizza's, snacks, roerbakgerechten, tosti's en bruineren)

Met de combinatiefunctie kunt u voedsel tegelijkertijd koken en bruineren.
Het voordeel van deze methode is dat de poriën van het voedsel door de hete lucht of de warmte van de grill snel dichttrekken, terwijl het voedsel door de microgolven zachtjes wordt gekookt. Het voedsel blijft sappig van binnen en wordt knapperig aan de buitenkant.

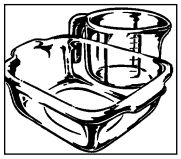
HETE LUCHTFUNCTIE

De hete luchtfunctie kan ook apart (zonder de magnetronfunctie) worden gebruikt. In dat geval is het resultaat gelijk aan dat van een gewone oven.

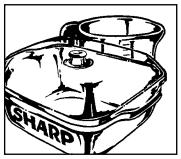
GRILLFUNCTIE

Uw magnetronoven is voorzien van een kwartsgrill, die zich bovenin de ovenruimte bevindt. U kunt deze als gewone grill (zonder de magnetronfunctie) gebruiken en u kunt uw voedsel er snel mee bruineren of grillen.
Onder de draaitafel van uw magnetron bevindt zich nog een tweede grill. Hiermee kunt u voedsel van onder bruineren (of knapperig maken).

GESCHIKT SERVIESGOED VOOR DE MAGNETRON



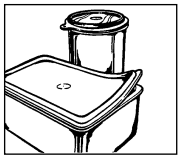
GLAS EN GLASKERAMIEK
Hittebestendig serviesgoed van glas is heel geschikt. Tijdens het bereiden kunt u het voedsel van alle kanten zien. Het glas mag echter geen metaal bevatten (bv. kristalglas met loodoxide) of met een metalen laagje bedekt zijn (bv. van goud of kobaltblauw).



KERAMIEK
is in de regel heel geschikt. Keramiek moet geglazuurd zijn; bij ongeglazuurd keramiek kan vocht in het serviesgoed dringen. Door vocht wordt het materiaal verwarmd en kan het ontploffen. Als u niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, kunt u een serviesgeschiktheidstest doen.
Zie pagina 82.

PORCELEIN
is heel geschikt. Let erop, dat het porcelein niet verguld of verzilverd is of metaal bevat.

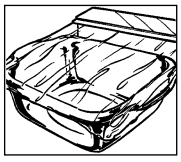
KUNSTSTOF



Hittebestendig, kunststof serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron kan voor ontdooien, verwarmen en bereiden worden gebruikt. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

PAPIEREN SERVIESGOED Hittebestendig, papieren serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron kan ook worden gebruikt. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

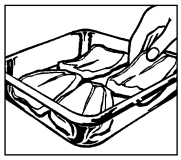
KEUKENPAPIER
kan gebruikt worden om vocht dat bij kort



opwarmen ontstaat, weg te nemen (bv. bij brood of gepaneerde gerechten). Leg het papier tussen het voedsel en de draaischijf. Zo blijft de buitenkant van het voedsel knapperig en droog. Door vette gerechten met keukenpapier af te dekken, worden spetters opgevangen.

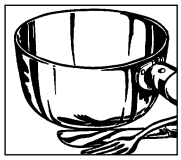
MAGNETRONFOLIE
of hittebestendige folie kan goed voor afdekken of omwikkelen worden gebruikt. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

BRAADZAKJES

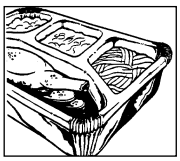


kunnen in de magnetron worden gebruikt. Metalen klemmen zijn echter niet geschikt om ze te sluiten, aangezien de folie van het braadzakje kan smelten. Sluit de zakjes met draad en prik meerdere malen met een vork in het braadzakje. Het gebruik van niet-hittebestendige folie, zoals plastic folie, wordt voor de magnetron niet aangeraden.

METAAL



mag doorgaans niet gebruikt worden, omdat het de microgolven niet doorlaat en de golven dus niet bij de gerechten komen. Er zijn echter uitzonderingen: smalle stroken aluminiumfolie kunnen voor het afdekken van delen van het voedsel gebruikt worden, zodat deze niet zo snel ontdooien of gaar worden (bv. de vleugels van een kip).

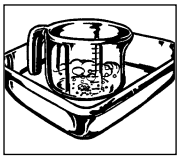


Kleine metalen spiezen of aluminium schaaltjes (bv. van kant-en-klare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter klein zijn in verhouding tot het gerecht, bv. aluminium schaaltjes moeten voor ten minste $^{2}/_{3}$ tot $^{3}/_{4}$ met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het gerecht over te doen in servies dat geschikt is voor de magnetron.
Houd bij gebruik van aluminium schaaltjes of ander metalen serviesgoed een afstand van ten minste 2,0 cm tot de wanden van de magnetronruimte aan - deze kunnen anders door mogelijke vonkvorming beschadigd worden.

GEEN SERVIES MET METALEN LAGEN,
metalen delen of metalen inzetstukken, zoals schroeven, banden of handvatten gebruiken.

GESCHIKT SERVIESGOED

SERVIESGESCHIKTHEIDSTEST



Als u niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, doe dan deze test: zet het serviesgoed in de magnetron, met ernaast of erop een glazen houder met 150 ml water. Laat het apparaat 1 tot 2 minuten werken bij het maximale vermogen van 100 %. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Doe deze test niet bij kunststof serviesgoed, dit kan smelten.

SCHALEN, BAKJES, E.D. DIE GESCHIKT ZIJN VOOR DE COMBINATIEFUNCTIE

In principe kunnen alle hittebestendige magnetronschalen worden gebruikt: porselein, aardewerk of glas. Maar denk er wel aan dat de schalen bij het koken met hete lucht of de grill erg heet worden. Plastic schalen, bakjes, e.d. en folie zijn niet geschikt voor de gecombineerde kookmethoden.

Gebruik geen keukenpapier of bakpapier, want dat kan oververhit raken en vlam vatten.

METAAL

mag niet worden gebruikt. De enige uitzonderingen hierop zijn gecoate bakvormen, waardoor gerechten zoals geroosterd voedsel, cakes, taarten en hartige taarten aan de randen ook eerder zullen bruineren. Volg de aanwijzingen op met betrekking tot de schalen, bakjes, e.d. die geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.

SCHALEN, BAKJES, E.D. DIE GESCHIKT ZIJN VOOR DE GECOMBINEERDE HETE LUCHTFUNCTIE EN GRILLFUNCTIE

Als u met de hete lucht- of grillfunctie kookt, kunt u dezelfde schalen, bakjes, e.d. gebruiken als bij een gewone oven of grill.

TIPS EN ADVIES

VOORDAT U BEGINT…

Om het werken met de magnetron zo eenvoudig mogelijk te maken, geven wij u hierna de belangrijkste aanwijzingen en tips. Start het apparaat pas als er voedsel in de magnetronruimte staat.

INSTELLEN VAN DE TIJD

De ontdooiings-, verwarmings- en bereidingstijden zijn in de regel aanzienlijk korter dan bij een traditioneel fornuis of een traditionele oven. Houd de aanbevolen kooktijden in de tabellen aan. Stel eerder een kortere dan een langere tijd in. Test na het bereiden of het voedsel gaar is. Het is beter kort na te verwarmen dan het voedsel te lang in de magnetron te laten.

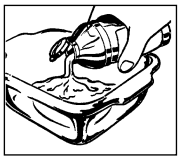
BEGINTEMPERATUUR

De ontdooiings- verwarmings- of bereidingsduur is afhankelijk van de begintemperatuur van het levensmiddel. Diepvriesvoedsel of in de koelkast bewaarde levensmiddelen hebben bijvoorbeeld een langere tijd nodig dan op kamertemperatuur bewaarde levensmiddelen.

Voor het verwarmen en bereiden van levensmiddelen gaan we uit van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur ca. 5° C, kamertemperatuur ca. 20° C). Voor het ontdooien van levensmiddelen gaan we uit van een diepvriestemperatuur van -18° C.

Maak **popcorn** alleen in speciale, voor de magnetron geschikte popcornhouders. Houd u strikt aan de aanwijzingen van de fabrikant. Gebruik geen normale papieren houders of glazen serviesgoed.

Kook **eieren** niet in de schaal. In de schaal wordt druk opgebouwd, waardoor het ei kan ontploffen. Prik voordat u de magnetron aanzet in de eierdooier.



Verwarm geen **frituurolie of -vet** in de magnetron. U kunt de temperatuur van de olie niet controleren. De olie kan plotseling uit de houder spatten.

Verwarm **geen gesloten houders**, zoals glazen potten en blikjes. Door de ontstane druk kunnen de houders ontploffen (uitzondering: inmaken).

ALLE AANGEGEVEN TIJDEN...
in dit kookboek zijn richtwaarden, die kunnen variëren al naar gelang begintemperatuur, gewicht en eigenschappen van het voedsel (water- en vetgehalte enz.).

ZOUT, SPECERIJEN EN KRUIDEN

Gerechten die in de magnetron zijn bereid, behouden hun eigen smaak beter dan gerechten die op traditionele wijze zijn bereid. Gebruik daarom weinig zout en voeg dit pas toe als het gerecht gaar is. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak van het voedsel uit. Kruiden en specerijen kunnen normaal gebruikt worden.

GAARTESTS

U kunt, net als bij traditioneel koken, testen of het gerecht al gaar is:

- Voedselthermometer: elk gerecht heeft, wanneer het warm of gaar is, een bepaalde interne temperatuur. Met een voedselthermometer kunt u controleren of het gerecht warm of gaar is.
- Vork: vis kunt u met een vork testen. Wanneer de vis niet meer glazig is en gemakkelijk van de graat loskomt, is deze gaar. Wanneer de vis te lang in de magnetron heeft gestaan, wordt deze taai en droog.
- Houten staafjes: taart en brood kunt u testen door er met een houten staafje in te prikken. Wanneer het staafje schoon en droog blijft, is het voedsel gaar. met de magnetron kunt u in korte tijd gerechten ontdooien, verwarmen en bereiden.

BEPALEN OF HET VOEDSEL GAAR IS MET EEN VOEDSELTHERMOMETER

Alle dranken en gerechten hebben na afloop van de bereiding een bepaalde interne temperatuur, waarbij ze gaar zijn. Deze interne temperatuur kunt u meten met een voedselthermometer. In de temperatuurtabel zijn de belangrijkste temperaturen aangegeven.

TABEL: BEPALEN OF HET VOEDSEL GAAR IS MET EEN VOEDSELTHERMOMETER

Drank/Gerecht	Interne temperatuur aan het einde van de bereidingsduur	Interne temperatuur Na 10 tot 15 minuten staan
Dranken verwarmen	65-75° C	
(koffie, water, thee enz.)		
Melk verwarmen	75-80° C	
Soepen verwarmen	75-80° C	
Eenpansgerechten	75-80° C	
verwarmen	80-85° C	85-90° C
Gevogelte		
Lamsvlees		
Roze gebraden	70° C	70-75° C
Doorbakken	75-80° C	80-85° C
Roastbeef		
Licht doorbakken (rare)	50-55° C	55-60° C
Half doorbakken (medium)	60-65° C	65-70° C
Goed doorbakken (well done)	75-80° C	80-85° C
Schweine-, Kalbfleisch	80-85° C	80-85° C

WATER TOEVOEGEN

Groente en andere waterrijke levensmiddelen kunnen in hun eigen nat of met weinig water gekookt worden. Daardoor blijven veel vitaminen en mineralen in het voedsel behouden.

LEVENSMIDDELEN MET VEL OF SCHAAL

zoals worstjes, kip, kippenpoot, aardappelen in de schil, tomaten, appels, eierdooier en dergelijke met een vork of houten staafje prikken. Daardoor kan lucht ontsnappen, zonder dat het vel of de schaal knapt. **VETTE GERECHTEN**

Vlees met vette gedeelten en vetlaagjes wordt sneller gaar dan magere delen. Bedek deze delen daarom bij het bereiden met aluminiumfolie of leg het voedsel met de vette delen naar beneden

BLANCHEREN VAN GROENTE

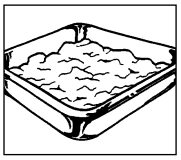
Groente moet voor het invriezen geblancheerd worden. Op deze manier blijven kwaliteit en aroma het best behouden.

Werkwijze: de groente wassen en kleinsnijden. Doe 250 g groente met 275 ml water in een schaal en verwarm het geheel afgedekt gedurende 3-5 minuten. Na het blancheren meteen in ijswater dompelen, om te voorkomen dat de groente verder kookt, en daarna laten afdruipen. De geblancheerde groente luchtdicht verpakken en invriezen.

KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

De duur van de bereiding in de magnetron is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u wilt ontdooien, verwarmen of bereiden. Dat wil zeggen dat kleine porties sneller gereed zijn dan grote. De vuistregel is:

DUBBELE HOEVEELHEID=BIJNA TWEE KEER ZO LANG



HALVE HOEVEELHEID=HALVE DUUR

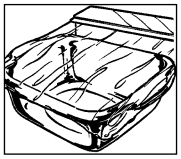
HOGE EN LAGE HOUDERS

Als beide houders dezelfde inhoud hebben, duurt bereiden in de hoge houder langer dan in de lage. Gebruikt u dus zoveel mogelijk lage houders met een groot oppervlak. Gebruik hoge houders uitsluitend voor gerechten die kunnen overkoken, bv. voor pasta, rijst, melk enz.

RONDE EN OVALE HOUDERS

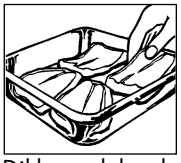
In ronde of ovale houders worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in hoekige; de microgolvenenergie hoopt zich namelijk op in de hoeken, waardoor het voedsel op die plek te gaar kan worden.

AFDEKKEN



Door het voedsel af te dekken, blijft het vocht van het voedsel behouden en duurt het bereiden korter. Gebruik voor het afdekken een deksel, magnetronfolie of een afdekplaat. Gerechten die u een korstje wilt geven, zoals gebraad of kip, niet afdekken. De regel is: wat in een traditionele oven afgedekt wordt, moet ook in de magnetron worden afgedekt. Wat in de oven onbedekt bereid wordt, moet ook in de magnetron onbedekt bereid worden.

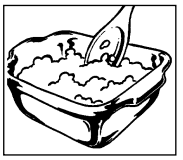
ONREGELMATIGE DELEN



met het dikkere resp. compactere deel naar buiten plaatsen. Groente (bv. broccoli) met de steeltjes naar buiten leggen.

Dikkere delen hebben meer tijd nodig en nemen aan de buitenkant meer magnetronenergie op, zodat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.

OMROEREN



De gerechten moeten omgeroerd worden, omdat de microgolven eerst de buitenkant verwarmen. Door om te roeren wordt de warmte verdeeld en het gerecht gelijkmatig verwarmd.

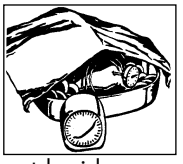
PLAATSING

Zet meerdere afzonderlijke porties, bv. puddingen, kopjes of aardappelen in de schil in een cirkel op de draaischijf. Laat wat ruimte vrij tussen de porties, zodat de microgolvenenergie van alle kanten binnendringen kan.

OMKEREN

Middelgrote delen, zoals hamburgers en steaks, tijdens het bereiden eenmaal omkeren om de bereidingsduur te verkorten. Grote delen, zoals gebraad en kip, moeten omgekeerd worden, omdat de naar boven gekeerde kant meer microgolvenenergie opvangt en kan uitdrogen, als deze niet omgekeerd wordt.

LATEN STAAN



Een van de belangrijkste regels bij het koken met de magnetron is, dat u het voedsel voldoende lang moet laten staan. Bijna alle gerechten die in de magnetron ontdooid, verwarmd of bereid worden, moeten korter of langer blijven staan. Gedurende deze tijd worden de warmte en de vloeistof in het gerecht gelijkmatig verdeeld.

VERWARMEN

- Kant-en-klare gerechten in aluminium houders moeten uit de houders worden gehaald en op een bord of in een schaal verwarmd worden.
- Dek de gerechten af met magnetronfolie, een bord of een afdekplaat (in de handel verkrijgbaar), zodat de buitenkant niet uitdroogt. Dranken mogen niet afgedekt worden.
- Bij hermetisch afgesloten houders de deksels verwijderen.
- Bij het koken van vloeistoffen zoals water, koffie, thee of melk, een glazen staafje in de houder zetten.
- Roer grote hoeveelheden waar mogelijk tussendoor om, zodat de warmte gelijkmatig verdeeld wordt.
- De aangegeven tijden gelden voor levensmiddelen bij een kamertemperatuur van 20° C. Levensmiddelen die in de koelkast zijn bewaard, moeten iets langer in de magnetron blijven.
- Laat de gerechten na het verwarmen 1-2 minuten staan, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
- De aangegeven bereidingstijden zijn richtwaarden en hangen af van het gewicht, het water- en vetgehalte en de gewenste eindsituatie.

ONTDOOIEN

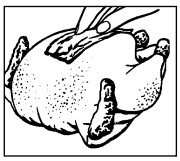
De magnetron is ideaal voor het ontdooien van levensmiddelen. Ontdooien in de magnetron duurt in de regel aanzienlijk korter dan ontdooien op traditionele wijze. Hierna volgen enkele tips.
Haal het ingevroren voedsel uit de verpakking en leg het voor het ontdooien op een bord.

VERPAKKINGEN EN HOUDERS

Verpakkingen en houders die bestand zijn tegen zowel zeer lage (tot ca. -40° C) als zeer hoge (tot ca. 220° C) temperaturen, kunnen goed voor het ontdooien en verwarmen van gerechten worden gebruikt. Zo kunt u voedsel in hetzelfde serviesgoed ontdooien, verwarmen en zelfs gaar laten worden, zonder het gerecht tussendoor in een andere schaal over te doen.

AFDEKKEN

Dek dunnere delen voor het ontdooien af met

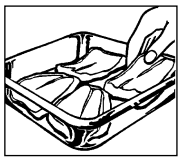


kleine aluminiumstroken. Dek reeds ontdooide of warme delen tijdens het ontdooien eveneens af met aluminiumstroken. Hierdoor wordt verhinderd dat de dunne delen al warm zijn, terwijl de dikkere delen nog bevroren zijn.

HET VERMOGEN VAN DE MAGNETRON...

beter te laag dan te hoog kiezen. Op die manier bereikt u een gelijkmatig resultaat. Als het vermogen van de magnetron te hoog is, wordt de buitenkant van het gerecht te snel gaar, terwijl de binnenkant nog bevroren is.

OMKEREN/OMROEREN



Bijna alle levensmiddelen moeten tijdens het bereiden eenmaal omgekeerd of omgeroerd worden. Delen die aan elkaar vastzitten, zo snel mogelijk scheiden.

KLEINERE HOEVEELHEDEN...

ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij raden daarom aan zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kunt u snel en eenvoudig hele menu's samenstellen.

KWETSBARE LEVENSMIDDELEN,

zoals taarten, room, kaas en brood, niet helemaal in de magnetron ontdooien, maar slechts gedeeltelijk en bij kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenkant al te warm wordt, terwijl de binnenkant nog bevroren is.

DE WACHTTIJD...

is na het ontdooien van levensmiddelen bijzonder belangrijk, omdat het ontdooien in deze tijd doorgaat. In de ontdooitabel vindt u de tijden voor de verschillende levensmiddelen. Dikke, compacte levensmiddelen hebben meer tijd nodig dan platte levensmiddelen met een poreuze structuur. Mocht het levensmiddel niet voldoende ontdooid zijn, dan kunt u het verder ontdooien in de magnetron of de wachttijd verlengen. Verwerk de levensmiddelen zoveel mogelijk meteen na het ontdooien. Vries ze niet opnieuw in.

ONTDOOIEN EN BEREIDEN

Diepvriesgerechten kunnen in de magnetron in een keer ontdooid en gaar worden. In de tabel vindt u enkele voorbeelden. Houd u, bij de bereiding van in de handel verkrijgbare kant-en-klare diepvriesgerechten, aan de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Meestal wordt nauwkeurig aangegeven hoe lang het bereiden in de magnetron duurt en hoe u te werk moet gaan.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

MIKROWELLENLEISTUNG

Uw magnetron heeft een vermogen van 900 W en 6 vermogensinstellingen.

SYMBOL ERKLÄRUNG

Bovenste Grill
Kan veelzijdig worden ingezet voor het bakken en grillen van vlees, gevogelte en vis.

Onderste Grill
Deze functie kan gebruikt worden om voedsel van onder bruin te laten worden.

Convectiewarmte
Bij deze functie kunt u kiezen uit 10 temperatuurstanden (40° C – 250° C).

Bovenste en Onderste Grill
Gelijktijdig onder en boven grillen. Deze combinatie is geschikt voor het afbakken van toasts, quiches en gehaktburgers.

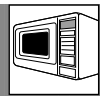
Dubbelefunctie: Magnetron en Convectiewarmte
Bij deze methode kunt u kiezen uit diverse magnetronenergie in combinatie met een temperatuur van de hete lucht (40° C – 250° C).
Daarbij is het magnetronvermogen beperkt tot 50 %.

Dubbelefunctie: Magnetron en Bovenste Grill

Dubbelefunctie: Magnetron en Onderste Grill
Bij deze functie kunt u verschillende energie van de magnetron combineren met de bovenste of onderste grill.

KOOKMETHODE KIEZEN

Druk op de desbetreffende toetsen voor de combinatiefunctie. Mogelijkheden: + Magnetron en Convectie + Magnetron en Bovenste Grill + Magnetron en Onderste Grill + Onderste en Bovenste Grill	MAGNETRON KIES NIVEAU X1 100 % X2 70 % X3 50 % X4 30 % X5 10 % X6 0 % X7 100 %	° C CONVECTIE KIES TEMPERATUUR X1 250° C | X6 160° C X2 230° C | X7 130° C X3 220° C | X8 100° C X4 200° C | X9 70° C X5 180° C | X10 40° C	BOVENSTE GRILL ONDERSTE GRILL



TABEL: MET DE MAGNETRON ONTDOOIEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid - g -	Niveau - % -	Instelling	Ontdooiingstijd -Min-	Aanwijzingen	Standtijd -Min-
Braadstuk	1500	10		54-58	Op een omgekeerd bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	30-90
	1000	10		38-42		30-90
	500	10		19-22		30-60
Biefstuk, kotelet, kalfslap	200	30		ca. 4	Op een omgekeerd bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	10-15
runderstooflap	500	30		8-9	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	10-15
Vleeswaren (zoals gekookte ham)	200	30		2-4	Op een bord leggen. Na 1 minuut bovenste en onderste plakje verwijderen omdraaien voordat u doorgaat	5
Worst	300	30		3-5	Op een omgekeerd bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	5-10
Eend, kalkoen	1500	10		44-48	Op een omgekeerd bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	30-90
Kip	1200	30		19-22	Op een omgekeerd bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	30-90
Drumsticks (kip)	200	30		5-6	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	10-15
Vis (heel)	700	30		9-11	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	30-60
Visfilet	400	30		5-7	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	5-10
Garnalen	300	30		6-8	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	5
Broodjes, 2	80	30		1-1 1/2	Op een bord leggen; niet helemaal ontdooien	-
Brood, gesneden	250	30		2-3	Op een bord leggen; niet helemaal ontdooien	5
Brood, ongesneden	1000	30		8-10	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	15
Cake, 1 plakje	150	30		2-3	Op een bord leggen	10
Cake, heel, met een doorsnede van 24 cm		30		8-10	Op een cakeschaal leggen	60-90
Boter	250	30		2-3	Op een bord leggen; niet helemaal ontdooien	15
Room	250	30		2+2	Deksel verwijderen; na 3 min. in een kom gieten en doorgaan met ontdooien	5-10
Plakjes kaas	250	30		1-2	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omdraaien	10
Fruit, zoals aardbeien, frambozen, kersen, pruimen	250	30		2-4	Gelijkmatig over een bord uitspreiden en halverwege het ontdooien omdraaien	5

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid -g-	Niveau -%-	Instelling	Ontdooiingstijd -Min-	Aanwijzingen	Standtijd -Min-
Visfilet	400	100		10 - 12	op een bord plaatsen en met magnetronfolie afdekken	1 - 2
Forel, heel, 1	250	100		6 - 8	op een bord plaatsen en met magnetronfolie afdekken	1 - 2
Groenten	300 450	100 100		7 - 9 9 - 11	in een schaal met deksel plaatsen, wat water toevoegen volgens de aanwijzingen op de verpakking en halverwege het koken omroeren	2
Pizza, dunne bodem	300	70 - 70		1 1/2 - 2 5 1	uit de verpakking halen en rechtstreeks op de draaitafel plaatsen	-
Pizza, dunne bodem	350	70 - 70		2 5 1	uit de verpakking halen en rechtstreeks op de draaitafel plaatsen	-
Pizza, dikke bodem	450	70 - -		4 - 4 1/2 3 1/2 - 4 1 1/2	uit de verpakking halen en rechtstreeks op de draaitafel plaatsen	-
Pizza-stokbroodje	250	100 - -		2 1/2 1 1/2 3 1/2	uit de verpakking halen en rechtstreeks op de draaitafel plaatsen	-
Pizza-Ciabatta	175	100 - -		2 2 1/2 - 3 1	uit de verpakking halen en rechtstreeks op de draaitafel plaatsen	-
1 Knoflookbrood	170	70 - 30		1 1/2 2 - 2 1/2 1	uit de verpakking halen en rechtstreeks op de draaitafel plaatsen	3 - 4
Cheeseburger	145	50 -		3 1/2 1	uit de verpakking halen en rechtstreeks op de draaitafel plaatsen	-

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid - g -	Niveau - % -	Instelling	Ontdooiingstijd -Min-	Aanwijzingen	Standtijd -Min-
2 krakelingen	300	10 % 10 %/220° C		3 13	Plaats de krakelingen op het (bijgeleverde) bakpapier volgens de aanwijzingen op de verpakking en daarna rechtstreeks op de draaitafel	-
Appeltaart	600	10 %/230° C		25	Op een cakeschaal plaatsen	-
Lasagne	400	100 % 50 % 30 %		4½ 6 6	Verpakking verwijderen, rechtstreeks in een hittebestendige schaal plaatsen en met wat water besprenkelen	5
Gebakken camembert	150	30 %		5 2	Rechtstreeks op de draaitafel leggen	
Visfilet à la Bordelaise	400	100 % 50 % 30 %		4½ 6 9	Onafgedekt in de aluminium schaal op de draaitafel plaatsen	5

TABEL: VOEDSEL EN DRANKEN OPWARMEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid - g -	Niveau - % -	Instelling	Tijd -Min-	Aanwijzingen
Drankje, 1 kopje	150	100		b.b. 1	Niet afdekken
Opgediende maaltijdz	400 500	100 100		3 - 5 4 - 6	Saus of jus met wat water besprenkelen, af en toe roeren, ook na het koken
Stoofpot, soep	200 400	100 100		1½ - 3 4 - 5	Afdekken en na verwarmen omroeren
Bijgerechten	200 500	100 100		b.b. 2 3 - 5	Met wat water besprenkelen en af en toe roeren
Vlees, 1 stuk	200	100		3 - 4	Giet er wat jus overheen
Frankfurters	250	30		3½ - 4	Op een bord leggen doorprikken
Babyvoeding, 1 potje	190	50		½ - 1	Deksel verwijderen; na verwarmen goed omroeren temperatuur controleren
Boter of margarine, smelten	50	100		½ - 1	In een soepkom smelten
Chocola, smelten	100	50		b.b. 3	In een soepkom smelten
Hotdogs	200	100		b.b. 1½	Rechtstreeks op de draaitafel leggen

NEDERLANDS

TABEL: DIEPVRIESVOEDSEL KOKEN EN GRILLEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid - g -	Niveau - % -	Instelling	Tijd -Min-	Aanwijzingen
Worst	250	-		6 (*)	Op de rek leggen en na (*) omdraaien
2 - 3 stukken		-		5	
Gegratineerd of éénpansgerecht bruineren		-		10 - 15	Soufflèschotel op de rek leggen
Cheeseburger	300	100		1 1/2	Rechtstreeks op de draaitafel leggen
Vleespastei	500	100		2 (*)	Rechtstreeks op de draaitafel leggen
		100		2	en na (*) omdraaien
Pizza	300	100		1 - 1 1/2	Rechtstreeks op de draaitafel plaatsen
				1 - 1 1/2	
				3 - 3 1/2	

Duitsland

Roereieren met spek

Totale kooktijd: 3 1/2-4 1/2 min.

Benodigdheden:

5-10 g	*margarine*
25 g	*klein gesnipperde ui*
40 g	*spek*
3	*eieren*
3 EL	*el melk*
	zout en peper

Bereiding:

1. Plaats de margarine, uitjes en het spek op de draaitafel en laat het geheel zachtjes koken.

2-3 min. 50 % +

2. Kluts de eieren met de melk en het zout en de peper.

1 1/2 min. 100 % +

Roer de eieren eenmaal tijdens het koken.

Frankrijk

Croque Monsieur

Totale kooktijd: b.b. 5 min.

Benodigdheden:

2	*sneetjes brood*
20 g	*boter*
1-2	*plakjes kaas*
	(om één sneetje brood mee te beleggen)
1	*plakje gekookte ham*
1 EL	*el crème fraîche*
b.b. 30 g	*geraspte kaas*

Bereiding:

1. Smeer beide sneetjes brood met de boter.
2. Plaats de plakjes kaas en daarna de ham op één sneetje brood. Smeer de crème fraîche erop.
3. Dek dit af met het andere sneetje brood en sprenkel de geraspte kaas er overheen.
   Plaats de "croque" op de draaitafel en laat het geheel koken.

1. 1 min 30 % +
2. 4 min

Tosti

Totale kooktijd: b.b. 5 min.

Bereiding: Rooster het brood, smeer er boter op en leg er een plakje gekookte ham, een schijfje ananas en een plakje Cheddar (of gelijksoortige) goed smeltende kaas op. Plaats het geheel op de draaitafel en laat het koken.

1. 1/2 - 1 min 50 %
2. 5 - 7 min

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Questo forno non è progetteto per essere incorporato in una parete o mobile.
La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16 A.
Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
Non lasciate o usate il forno all'aperto.

Se il fumo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione

Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno e il piatto rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
Non bloccate le aperture di ventilazione.
Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:
Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.

a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 106.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.

Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Si la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibli bruciature:

1. Rigirate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto similare durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.

Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Utilizzando le funzioni **GRILL**, **A CONVEZIONE**, **COMBINATA** e **MEMORIA** non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, la resistenza inferiore, le prese d'aria, gli accessori e i piatti, perché diventano molto caldi. Prima di pulirli, è bene verificarne la temperatura.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

AVVERTENZA: Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.
Non spostate il forno mentre sta funzionando.
Questo forno a microonde dovrebbe essere usato soltanto per alimento di cottura o di disgelamento Non è adatto a funzionamento continuo in fabbriche o nell'uso del laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

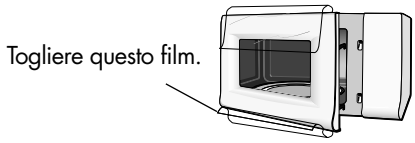
Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni (vedere nota a pagina 100), in quanto si potrebbe danneggiare il forno.
Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
Usate soltanto il piatto rotante progettati per questo forno.
Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo averlo usato nel modo della **GRILL**, **A CONVEZIONE**, **COMBINATA** e **MEMORIA**, perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati durante i modo sopra, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.
Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

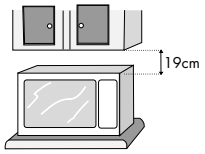
Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

INSTALLAZIONE

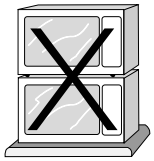
1. Togliere il materiale di imballaggio dalla cavità del forno. Eliminare la pellicola protettiva in polietilene fra lo sportello e la cavità. Togliere l'eventuale etichetta adesiva dei dati tecnici dalla superficie esterna dello sportello



2. Controllare con cura che lo sportello non sia danneggiato.
3. Collocare il forno su una superficie piana sufficientemente robusta da sopportare il peso dell'apparecchio, più quello del piatto più pesante che si possa cuocere.
4. Lo sportello del forno può diventare rovente durante la cottura. Disporre o montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. Tenere i bambini a distanza dallo sportello per impedire che si brucino.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.
6. Accertarsi che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 19 cm.



7. Non sovrapporre niente al forno.



8. Inserire la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro provvista di terra.

PRIMA DI USARE IL FORNO

- Il forno è munito di una funzione di bloccaggio che si attiva quando lo si collega per la prima volta ad una presa elettrica. Il display digitale indica:

- Nel forno sono installati 10 programmi di cottura corrispondenti ai pulsanti **NUMERICI**.

  I programmi possono essere modificati; vedere a pagina 103.
- Il modo programma o controllo si cancella quando per più di 3 minuti non viene premuto alcun pulsante.
- Riscaldare il forno vuoto usando il grill superiore e inferiore per 20 minuti. (Vedere le istruzioni al capitolo COTTURA CON IL GRILL, a pagina 100).
- Quando il tempo è scaduto, sul display compare [Hot] o [0]. Questa visualizzazione scompare quando si apre lo sportello o si preme il tasto di **ARRESTO (STOP)**. Se durante la cottura si preme due volte il pulsante di **ARRESTO**, compare [Hot]. Se si preme di nuovo il tatso di **ARRESTO** sul display compare [0].

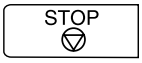
  PER EVITARE DI SURRISCALDARE IL CIBO, NON CUOCERE NULLA QUANDO IL DISPLAY VISUALIZZA [Hot].

FUNZIONE DI BLOCCAGGIO

- Quando il forno viene collegato alla presa, è in posizione bloccata e si può usare soltanto la cottura memorizzata.
- Per togliere la funzione di bloccaggio, tenere premi il tasto di **MANUALE** per 5 secondi finché si sente il suono.

IMPOSTAZIONE DEL SUONO

Per far funzionare il forno senza suono, premere una volta il pulsante **SUONO**. Quando sentite il segnale acustico, la funzione suono è disattivata. Per ripristinarla premere di nuovo il pulsante **SUONO**: si sente un doppio segnale acustico.

ARRESTO DEL FORNO 

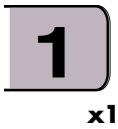
- Per determinare l'arresto del forno durante la cottura:
  Premi una volta il tasto di **ARRESTO (STOP)** o aprire lo sportello.
  Per avviare di nuovo il forno, chiudere lo sportello e premi il tasto di **AVVIO** entro 1 minuto.
- Per cancellare un programma durante la cottura, premi due volta il tasto di **ARRESTO (STOP)**.
- Per cancellare un errore di programmazione, premi una volta il tasto di **ARRESTO (STOP)**.

COTTURA MEMORIA

- Il forno possiede 10 memorie (1-0) in cui si possono immagazzinare dei programmi di cottura.
- Queste memorie 1-0 sono state riempite con 10 famosi menu illustrati nella tabella a pagina 95. I programmi di queste memorie possono essere modificati separatamente.(vedere pagina 103).
- Tutte le memorie contengono anche un fattore di riduzione. Questo fattore è utile quando si usa continuamente la stessa memoria.
  Il fattore di riduzione è diverso per ogni menu.
  Ogni fattore di riduzione memorizzato può essere modificato separatamente (vedere pagina 104).
- Durante le interruzioni di corrente le informazioni contenute in queste memorie non vanno perse. Se la corrente s'interrompe, il forno non deve essere riprogrammato. Per questo tipo di memoria non sono necessarie batterie.
- Per controllare i programmi memorizzati o i fattori di riduzione, consultare la sezione "controllo della memoria" a pagina 105.

Esempio: Supponiamo che si voglia cuocere 350 g di pizza sottile usando **MEMORIA** 1.

1. Premi il tasto di **NUMERICO 1**.



La visualizzazione conterà giù con il tempo di cottura.

AVVERTENZA:
La cavità del forno, il piatto rotante, il griglia, i piatti e specialmente il grill inferiore diventano sempre roventi. Ogni volta che si tolgono dal forno cibo o il piatto rotante, usare sempre l'impugnatura (fornita con il forno) o guanti da cucina, per evitare scottature.

TABELLA DELLE COTTURE PREIMPOSTATE

N.	MENU	PESO	PROCEDURA	TEMPO TOTALE DI COTTURA	FATTORE DI RIDUZIONE
1	Pizza (sottile)	350 g	Togliere la pizza surgelata dall'imballaggio e collocarla sul piatto rotante.	8'00"	0.9
2	Pizza (spessa)	450 g	Togliere la pizza surgelata dall'imballaggio e collocarla sul piatto rotante.	9'10"	0.9
3	Sfilatino	250 g	Togliere gli sfilatini surgelati dall'imballagg io e collocarli sul piatto rotante	7'40"	0.8
4	Ciabatta	175 g	Togliere la ciabatta surgelata dall'imballaggio e collocarla sul piatto rotante	7'00	0.75
5	Bruschetta	170 g	Togliere la bruschetta surgelata dall'imballaggio e collocarla sul piatto rotante	5'10"	0.9
6	Hamburger con formaggio	145 g	Togliere l'hamburger con formaggio surgelato dall'imballaggio e collocarlo sul piatto rotante	4'30"	0.9
7	Salsiccia	250 g	Posarla direttamente sul piatto rotante. Quando il forno si ferma, rivoltare la salsiccia e ricominciare.	11'00"	0.9
8	Minestra/ casseruola	200 g	Riempire una ciotola di minestra e coprirla con carta per forno a microonde. Mescolare dopo la cottura.	1'50"	0.9
9	Piatti pronti surgelati	300 g	Coprire con una carta per forno a microonde e quando il forno si ferma mescolare e riavviare la cottura.	7'20"	0.95
0	Dolci pepati	300 g	Collocare, come indicato nelle istruzioni del fabbricante, il dolce surgelato direttamente sulla carta fornita con il prodotto e quindi sul piatto rotante.	16'00"	0.85

RIDUZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Quando si usa continuamente la stessa cottura **MEMORIZZATA**, C'è il rischio che il cibo si surriscaldi. Per ottenere il miglior risultato possibile, è consigliato utilizzare la funzione di riduzione del tempo. Questa funzione abbrevia il tempo totale di cottura secondo il fattore di riduzione impostato per ciascuna memoria.

Tempo di cottura ridotto = tempo totale di cottura per il fattore di riduzione.

Esempio: Supponiamo che si voglia cuocere 350g di pizza sottile usando **MEMORIA 1** e la riduzione di tempo.

1. Premi il tasto di **RIDUZIONE DI TEMPO**.

x1

2. Premi il tasto di **NUMERICO 1**.

x1

La visualizzazione conterà giù con il tempo di cottura.

IMPOSTAZIONE MANUALE DELLA COTTURA

- Si possono programmare fino a 3 fasi di cottura. A ogni fase si può introdurre, come tempo di cottura, fino a 99 minuti e 99 secondi.
- Per impostare manualmente la cottura
  1. Assicurarsi che la funzione di bloccaggio del forno sia stata disattivata.
  2. Premi il tasto di **MANUALE**.
  3. Introdurre il tempo di cottura (per il preriscaldamento si può omettere questa operazione).
  4. Selezionare il modo di cottura desiderato.
  5. Premi il tasto di **AVVIO**.
- Durante il modo cottura, quando lo sportello viene aperto, il forno si ferma e se il tasto di **AVVIO** non viene premuto entro 1 minuto dal momento in cui viene richiuso lo sportello, il programma si cancella. (Ma se il preriscaldamento è terminato o è in corso una pausa nella sequenza di cottura programmata, il programma non viene cancellato.)
- Prima di avviare la cottura verificare l'idoneità degli utensili usati, a pagina 109-110.

LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE

Questo forno dispone di 6 livelli di potenza. Per selezionare il livello di potenza desiderato per la cottura, seguire le indicazioni riportate nella sezione delle ricette. Le impostazioni di solito consigliate sono:

100 % (900 W): Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).

70 % (630 W): Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.

50 % (450 W): Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

30 % (270 W Impostazione per scongelare): Per scongelare, selezionare questa impostazione. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.

10 % (90 W): Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

0 % (0 W): per la regolazione del tempo diritto. (Nessun' potenza di microonda.)

Il forno ha 6 livelli di potenza preimpostati.

Premere il pulsante **MICROONDE**	x1	x2	x3	x4	x5	x6
Livello di potenza del microonde	100 %	70 %	50 %	30 %	10 %	0 %

Esempio: Supponga che desiderate cucinare per 2 minuti 30 secondi su 50 %.

1. Premi il tasto di **MANUALE**.

x1

2. E Introdurre il tempo di cottura desiderato. Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano.

x1 **x1** **x1**

3. Introdurre il livello di potenza 50 % premi il tasto di **MICROONDE** 3 volte; gli indicatori **MICRO** rimangono accesi.

x3

4. Premi il tasto di **AVVIO**.

x1

La visualizzazione conterà giù con il tempo di cottura.

Notes:

- Quando la cottura è iniziata si può verificare il livello di potenza impostato premendo il pulsante **MICROONDE**. Il livello di potenza compare sul display, ma ciò non influisce sul programma o sul tempo di cottura.
- Se non si seleziona alcun livello di potenza in particolare, il forno si imposta automaticamente su 100 %.

COTTURA A CONVEZIONE

In questo forno si possono programmare 10 diverse temperature combinando il grill superiore e inferiore con il ventilatore a convezione.

Premere il **CONVEZIONE** pulsante	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Temperaatura (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Nota:
Le misure di temperatura prese mentre il forno è nel modo di convezione differiranno da dal livello visualizzato. Ciò è dovuto gli elementi della griglia che girano in funzione e a riposo per regolare la temperatura del forno. Ciò non interesserà i risultati di cottura finchè il funzionamento manuale ed il libro del cuoco sono seguiti correttamente.

Esempio: Supponga che desiderate cucinare per 20 minuti a 200° C.

1. Premi il tasto di **MANUALE**.

x1

2. Introdurre il tempo di cottura desiderato. Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano.

x1 **x1** **x1** **x1**

3. Introdurre la temperatura desiderata premi il tasto di **CONVEZIONE** 4 volte; L'indicatore luminoso **CONVEC** rimane acceso.

x4

4. Premi il tasto di **AVVIO**.

x1

La visualizzazione conterà giù con il tempo di cottura.

Notes:
- Quando la cottura è iniziata si può verificare la temperatura impostata premi il tasto di **CONVEZIONE**. La temperatura compare sul display, ma ciò non influisce sul programma o sul tempo di cottura.
- Al termine della cottura la ventola continua a funzionare per un breve periodo di tempo per abbassare la temperatura delle parti elettriche e meccaniche. Hot può comparire sulla visualizzazione.

AVVERTENZA:
La cavità del forno, il piatto rotante, il griglia, i piatti e specialmente il grill inferiore diventano sempre roventi. Ogni volta che si tolgono dal forno cibo o il piatto rotante, usare sempre l'impugnatura (fornita con il forno) o guanti da cucina, per evitare scottature.

Il forno può essere preriscaldato alla temperatura desiderata prima di cuocere gli alimenti.

Esempio: Supponga che desiderate preriscaldare il forno a 200° C.

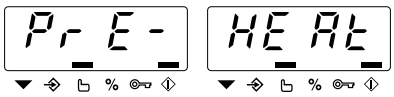
1. Premi il tasto di **MANUALE**.

2. Introdurre la temperatura desiderata (200° C) premendo il pulsante **CONVEZIONE**. L'indicatore luminoso **CONVEC** si accende.

3. Premi il tasto di **AVVIO**.

x1 **x4** **x1**

Quando il forno ha raggiunto i 200° C, viene emesso il segnale acustico e il display visualizza 200° C. Collocare il cibo nel forno e introdurre il tempo di cottura e la temperatura desiderata prima di premi il tasto di **AVVIO**.



Notas:

- La temperatura di preriscaldamento si mantiene per circa 30 minuti, quindi si spegne automaticamente. Se, durante i 30 minuti, si apre e si richiude lo sportello, compare [· 0] e il forno smette di mantenere la temperatura di preriscaldamento.
- Quando la cottura è iniziata si può verificare la temperatura impostata premi il tasto di **CONVEZIONE**. La temperatura compare sul display, ma ciò non influisce sul programma o sul tempo di cottura.
- Se si preferisce non riscaldare il forno, come suggerito nella TABELLA DI COTTURA riportata a pagina 117, prevedere un tempo di cottura supplementare.

AVVERTENZA:

La cavità del forno, il piatto rotante, il griglia, i piatti e specialmente il grill inferiore diventano sempre roventi. Ogni volta che si tolgono dal forno cibo o il piatto rotante, usare sempre l'impugnatura (fornita con il forno) o guanti da cucina, per evitare scottature.

COTTURA CON IL GRILL

Il forno possiede 2 grill; i modi di cottura combinata con il grill sono 3. Selezionare il modo grill desiderato premendo il tasto **GRILL SUPERIORE** e/o **GRILL INFERIORE**.

Esempio: Supponga che desiderate cucinare per 5 minuti usando la parte superiore e le griglie inferiori.

1. Premi il tasto di **MANUALE**.

x1

2. Introdurre il tempo di cottura desiderato. Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano.

x1 **x1** **x1**

3. Premi il tasto di **GRILL SUPERIORE** e **GRILL INFERIORE**. Gli indicatori luminosi di grill **SUPERIORE** e **INFERIORE** rimangono accesi.

x1 **x1**

4. Premi il tasto di **AVVIO**.

x1

La visualizzazione conterà giù con il tempo di cottura.

Nota:
Quando si mette il grill in funzione per la prima volta, è possibile che si sviluppi fumo o odore sgradevole; ciò non significa che il forno sia guasto. Per evitare questo problema, quando si usa il forno per la prima volta, far funzionare il grill superiore e inferiore per 20 minuti a vuoto.

Importante:
- Durante il funzionamento del grill, per permettere al fumo o agli odori di disperdersi, aprire una finestra o attivare la ventilazione della cucina.
- Lo sportello, l'armadio esterno e la cavità del forno diventano roventi. Stare attenti a non scottarsi dopo l'uso del forno.

AVVERTENZA:
La cavità del forno, il piatto rotante, il griglia, i piatti e specialmente il grill inferiore diventano sempre roventi. Ogni volta che si tolgono dal forno cibo o il piatto rotante, usare sempre l'impugnatura (fornita con il forno) o guanti da cucina, per evitare scottature.

Questo forno ha 3 modalità di cottura **COMBINATA**, che utilizzano la potenza delle microonde con la convezione o il calore delle resistenze. Per selezionare il modo di cottura **COMBINATA**, premi il tasto di **MICROONDE** e uno dei pulsanti **CONVEZIONE**, **GRILL SUPERIORE** e **INFERIORE**.
In generale la cottura combinata abbrevia il tempo totale di cottura.

Modi programmati di cottura combinata :

	Metodo di cottura	Potenza microonde
COMBI 1 CONVECTION + MICROWAVE	MIKRO 30 % CONV 250° C	10 % - 50 %
COMBI 2 TOP GRILL + MICROWAVE	MIKRO 30 % GRILL SUPERIORE	10 % - 100 %
COMBI 3 BOTTOM GRILL + MICROWAVE	MIKRO 30 % GRILL INFERIORE	10 % - 100 %

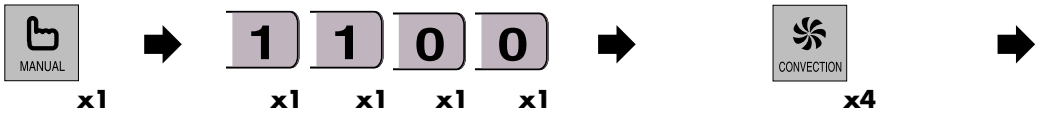
Notas:
- Per regolare la potenza delle microonde, premi il tasto di **MICROONDE**.
- Per modificare la temperatura di convezione premi il tasto di **CONVEZIONE** fino a visualizzare il valore desiderato.
- Per **COMBI 1** la temperatura del forno può variare da 40° C a 250° C con dieci incrementi.

Esempio: Supponga che desiderate cucinare per 11 minuto su COMBI 1, unendo 50 % di potenza di microonda con i 200° C Convezione Di.

1. Premi il tasto di **MANUALE**.

2. Introdurre il tempo di cottura desiderato. Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano.

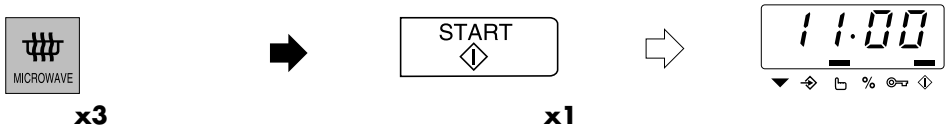
3. Introdurre la temperatura desiderata (200° C) premi il tasto di **CONVEZIONE** 4 volte. L'indicatore luminoso **CONVEC** rimane acceso.



4. Impostare la potenza desiderata 50 % premi il tasto di **MICROONDE** 3 volte. L'indicatore **MICRO** si accende.

5. Premi il tasto di **AVVIO**.

La visualizzazione conterà giù con il tempo di cottura.



AVVERTENZA:
La cavità del forno, il piatto rotante, il griglia, i piatti e specialmente il grill inferiore diventano sempre roventi. Ogni volta che si tolgono dal forno cibo o il piatto rotante, usare sempre l'impugnatura (fornita con il forno) o guanti da cucina, per evitare scottature.

ALTRE COMODE FUNZIONI

1. PROGRAMMAZIONE DI SEQUENZE DI COTTURA

Questa funzione permette il funzionamento ininterrotto del forno durante tre fasi di cottura.

Esempio:

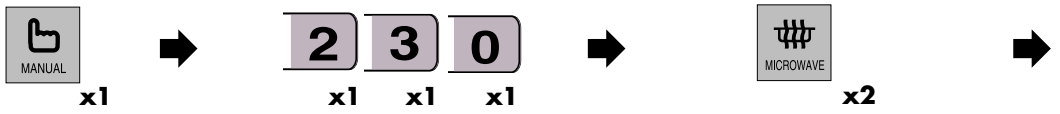
Supponga che desiderate cucinare: 2 minuti 30 secondi su 70 % di potenza di microonda (fase 1)
5 minuti sulla griglia superiore (fase 2)

FASE 1

1. Premi il tasto di **MANUALE**.

2. Introdurre il tempo di cottura desiderato. Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano.

3. Introdurre la potenza 70 % Premi il tasto di **MICROONDE** 2 volte. Compare l'indicatore luminoso **MICRO**.



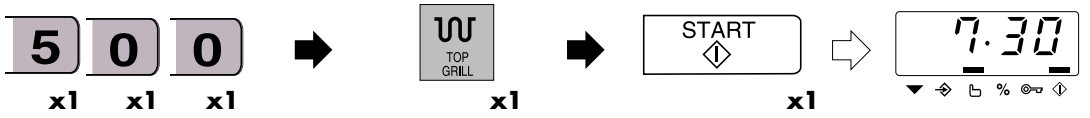
FASE 2

4. Introdurre il tempo di cottura desiderato. Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano.

5. Premi il tasto di **GRILL SUPERIORE**. L'indicatore **GRILL SUPERIORE** rimane acceso.

6. Premi il tasto di **AVVIO**.

La visualizzazione conterà giù con il tempo di cottura.



Notas:

- Potete programmare una pausa quando programmate 2 sequenze di cottura (Fase 1 → Pauze → Fase 2). Per impostare la pausa, premi una volta il tasto di **NUMERICO** 0 e **MICROONDE**, dopo voi fase 1 di programma. Durante la pausa il programma non va perso. Dopo la pausa, dovete premere il tasto di **AVVIO** per riprendere cucinare.
- Nella sequenza programmata si può impostare il preriscaldamento; dopo il preriscaldamento il programma prosegue normalmente.

2. INTRODURRE UN PROGRAMMA IN MEMORIA

I programmi contenuti nelle 10 memorie si possono modificare (1 - 0).
Si possono programmare fino a 3 fasi di cottura, con il microonde, il grill a convezione e la cottura combinata e per ogni fase si può introdurre un tempo di cottura di 99 minuti e 99 secondi massimo.

Per maggiori informazioni su ciascun modo di cottura, vedere le seguenti pagine:
Cottura a microonde: pagina 97. Cottura con il Grill: pagina 100.
Cottura a convezione: pagina 98. Cottura combinata: pagina 101.

B Prima di modificare il programma, assicurarsi che la funzione di bloccaggio del forno non sia attivata.

2a. PER PROGRAMMARE IL TEMPO DI COTTURA E LA POTENZA IN UNA MEMORIA

Esempio: Supponga che desiderate cambiare il programma per la memoria 3 come segue:
4 minuti su 50 % di potenza di microonda (fase 1)
2 minuti su COMBI 2, unendo 10 % di potenza di microonda (fase 2)

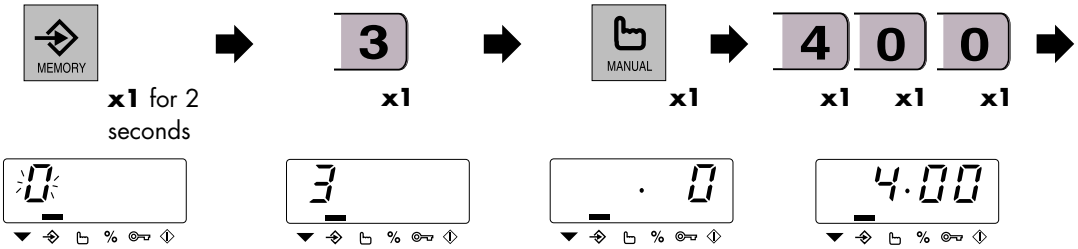
1. Premi il tasto di **MEMORIA** e tenerlo premuto per 2 secondi fino a sentire due volte il segnale acustico. L'indicatore luminoso **MEMORIA** si accende.

2. Selezionare il numero di memoria.

3. Premi il tasto di **MANUALE**.

FASE 1

4. Introdurre il tempo di cottura desiderato. Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano.



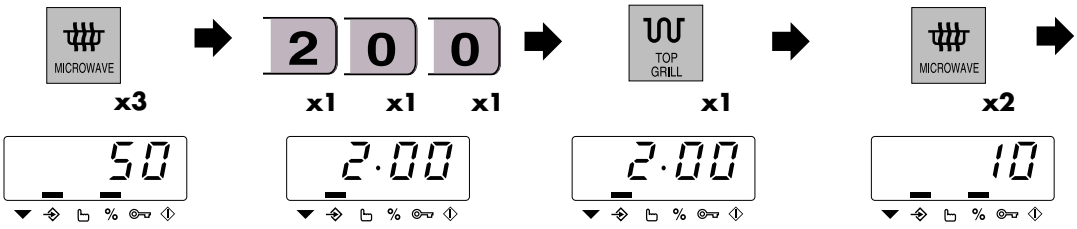
5. Premi il tasto di **MICROONDE** 3 volte per ottenere la potenza del 50 %; l'indicatore **MICRO** rimane acceso.

FASE 2

6. Introdurre il tempo di cottura desiderato. Tutti gli indicatori luminosi lampeggiano.

7. Premi il tasto di **GRILL SUPERIORE**; l'indicatore **GRILL SUPERIORE** rimane acceso.

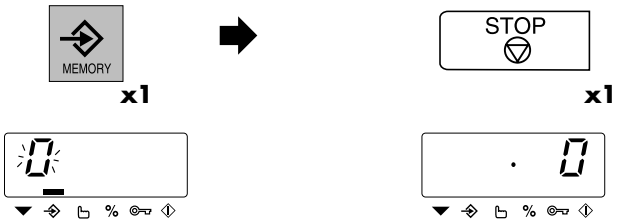
8. Premi il tasto di **MICROONDE** due volte per ottenere la potenza del 10 %; anche l'indicatore **MICRO** si accende.



ITALIANO

9. Premi il tasto di **MEMORIA**.

10. Premi il tasto di **ARRESTO (STOP)** per abbandonare il modo impostazione memoria.



Notas:
- Per cambiare successivamente diverse memorie programmate, prima di premi il tasto di **ARRESTO** (**STOP**), premere il pulsante numerico di memoria desiderato, quindi seguire l'esempio sopra indicato.
- I fattori di riduzione preimpostati nelle memorie corrispondono a un programma di cottura. Si consiglia di adeguarli al nuovo programma di cottura impostato.

2b. PER MODIFICARE I FATTORI DI RIDUZIONE

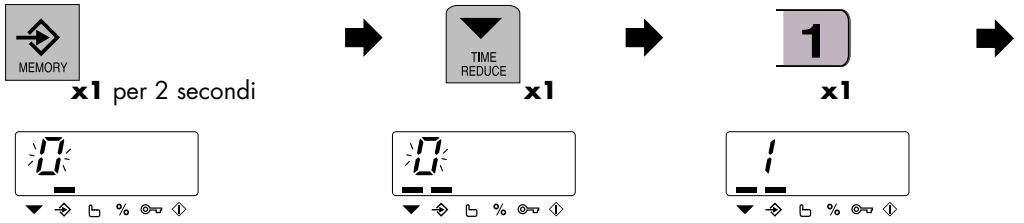
I fattori di riduzione preimpostati corrispondono a un programma di cottura memorizzato, ma si possono modificare per adeguarli a nuove necessità o quando si è modificato il programma di cottura.
Per i fattori di riduzione preimpostati, vedere pagina 95.

Esempio: Supponga che desiderate ridurre il fattore nella memoria 1 (0,9) a 0,8.

1. Premi il tasto di **MEMORIA** e tenerlo premuto per due secondi. L'indicatore luminoso **MEMORIA** si accende.

2. Premi il tasto di **RIDUZIONE TEMPO**.

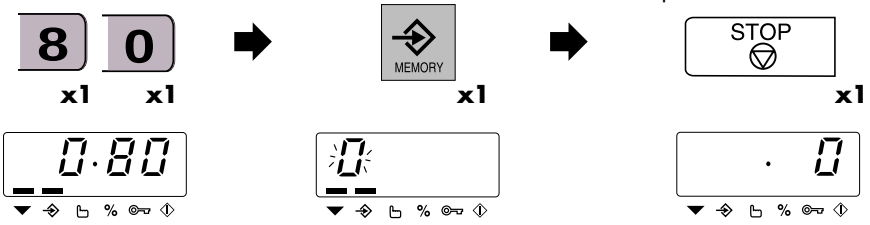
3. Selezionare il numero di **MEMORIA**.



4. Impostare il fattore di riduzione.

5. Premi il tasto di **MEMORIA**.

6. Premi il tasto di **ARRESTO (STOP)** per abbandonare il modo impostazione memoria.



Notas:
- Il fattore di riduzione può assumere valori compresi tra 0,00 e 0,99.
- Per modificare successivamente vari fattori di riduzione, prima di premi il tasto di **ARRESTO** (**STOP**), premere il pulsante numerico di memoria desiderato, quindi seguire l'esempio sopra indicato.

2c. CONTROLLO DELLA MEMORIA

È possibile controllare le informazioni programmate nella memoria, ad esempio il tempo di cottura e il livello di potenza.
Prima di controllare il programma memorizzato assicurarsi che la funzione di bloccaggio del forno non sia attivata.

CONTROLLO DEL TEMPO DI COTTURA E DEL LIVELLO DI POTENZA

Esempio: Per controllare le informazioni contenute nella memoria 6, la quale contiene un programma di 3 minuti e 40 secondi su Combi 3 (50 % di potenza/grill inferiore), per la prima fase, e 50 secondi di grill superiore e inferiore per la seconda fase.

1. Premi il tasto di **MEMORIA**.

x1

2. Selezionare il numero della memoria.

x1

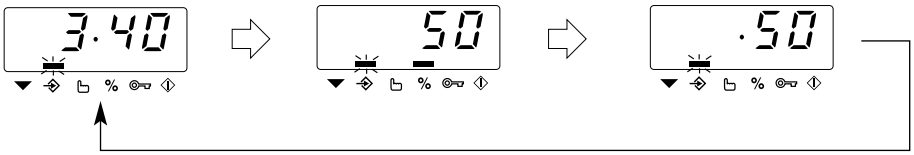
3. Premi ancora il tasto di **MEMORIA**.

x1

Compare l'indicatore di programma.

FASE 1
Gli indicatori **MICRO** e **GRILL INFERIORE** si accendono.

FASE 2
L'indicatore **GRILL SUPERIORE** e **GRILL INFERIORE** si accende.



NOTAS:

- Per cancellare il **CONTROLLO MEMORIA**, premere il pulsante di **ARRESTO (STOP)**.
- Per controllare successivamente vari programmi memorizzati, prima di premere il pulsante de arresto (**STOP**), premere il numero di memoria desiderato.
- Controllare il fattore di riduzione, prima della pressione del numero di memoria, preme il tasto di **RIDUZIONE TEMPO**.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONE: PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE NON UTILIZZARE DETERGENTI PER FORNO DEL TIPO REPERIBILE IN COMMERCIO, ABRASIVI, DETERGENTI FORTI O PAGLIETTE.

ATTENZIONE:
Con le modalità di cottura **GRILL**, **COMBINATA, A CONVEZIONE** e **MEMORIA** la cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno e gli accessori raggiungono temperature elevate. Prima di procedere alla pulizia attendere il completo raffreddamento.

Esterno del forno
L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciutto.

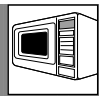
Pannello dei comandi
Prima della pulizia, aprire lo sportello del forno, per disattivare il pannello dei comandi. Pulire il pannello con molta cautela, usando un panno inumidito con sola acqua. Evitare di usare acqua in eccesso e non utilizzare detergenti chimici o abrasivi.

Interno del forno
1. Eliminare gli schizzi di unto con un panno morbido o una spugna subito dopo l'uso, quando il forno è ancora caldo. Per le macchie più difficili usare un detergente delicato e strofinare con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso. Non rimuovere il coperchio guida onde. Sollevare la resistenza inferiore del grill solo per pulirla, quindi riportarla nella sua posizione originale (come illustrato nella figura sottostante).
2. Controllare che sapone ed acqua non penetrino attraverso le prese d'aria nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usare detergenti spray all'interno del forno.
4. Riscaldare regolarmente il forno con le due resistenze, seguendo le istruzioni riportate alla sezione "Note sulla cottura con il grill" a pagina 100. Gli schizzi di cibo o grasso possono produrre fumo o odori sgradevoli.

Piatto rotante
Togliere il piatto dal forno. Lavarli con acqua leggermente saponata ed asciugarli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia si possono lavare in lavastoviglie.

Rastrelliera
Devono essere lavate con un detergente leggero e asciugate. Le graticole possono anche essere lavate nella lavapiatti.

Sportello
Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito.



PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA PER LE RIPARAZIONI CONTROLLARE QUANTO SEGUE.

1. Alimentazione
Controllare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente ad una presa di alimentazione.
Controllare che il fusibile della linea di distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

2. La luce del forno si accende quando lo sportello è aperto? SI _____ NO _____

3. Introdurre nel forno una tazza con circa 150 ml d'acqua e chiudere bene lo sportello. Impostare la cottura a microonde.
Programmare il forno per 1 minuto a livello di potenza 900 W ed avviarlo.
La luce del forno si accende? SI _____ NO _____
Il piatto rotante gira? SI _____ NO _____
NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.
La ventola funziona? SI _____ NO _____
(Controllare il flusso d'aria posando una mano sulle prese d'aria)
Il segnale acustico suona dopo 1 minuto? SI _____ NO _____
L'indicatore di cottura si spegne? SI _____ NO _____
L'acqua nella tazza è calda dopo l'operazione di cui sopra? SI _____ NO _____

4. Togliere la tazza dal forno e chiudere la porta. Impostare la cottura alla **GRIGLIA** attivando le due resistenze per 3 minuti.
Trascorsi i 3 minuti le resistenze sono rosse? SI _____ NO _____

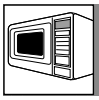
Se avete risposto "NO" ad una qualsiasi di queste domande, chiamate un tecnico SHARP autorizzato e riferitegli il risultato del vostro test. Gli indirizzi si trovano sul lato interno del retro della copertina.

NOTE:

1. Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi).

Modalità di cottura		Tempo standard
Microonde 100 % cottura		20 min.
Grill cooking		
GRILL SUPERIORE		30 min.
GRILL INFERIORE		45 min.
GRILL SUPERIORE e INFERIORE		Grill superiore - 15 min. Grill inferiore- 15 min.
Combi 2	Microonde 100 % cottura	Micro - 20 min. Grill superiore - 15 min.
	Microonde 10 - 70 % cottura	Grill superiore - 30 min.
Combi 3	Microonde 100 % cottura	Micro - 20 min. Grill inferiore - 15 min.
	Microonde 10 - 70 % cottura	Grill inferiore - 45 min.

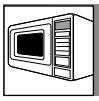
2. Dopo la cottura, la ventola di raffreddamento entra in funzione e sul display compare [Hot]. La ventola funziona anche quando si preme il tasto di **ARRESTO** (**STOP**) e si apre lo sportello in fase di cottura con una delle modalità appena elencate; per questo motivo è possibile che dalle aperture di ventilazione fuoriesca un getto d'aria.



COSA SONO LE MICROONDE?

Le microonde sono onde elettromagnetiche ultracorte simili a quelle usate nelle trasmissioni radio e televisive.
Le microonde vengono generate nel forno dal tubo elettrico Magnetron di cui è dotato e agiscono sulle molecole di acqua degli alimenti inducendo un'eccitazione molecolare.
L'attrito provocato dalla loro azione determina una generazione di calore che permette di decongelare, riscaldare o cuocere le vivande.
Il segreto della notevole riduzione dei tempi rispetto al sistema di cottura tradizionale consiste nel fatto che le microonde penetrano direttamente all'interno dell'alimento da cuocere da ogni direzione, con conseguente sfruttamento ottimale dell'energia. Al contrario, l'energia che si sviluppa durante la cottura con la cucina elettrica arriva prima al recipiente di cottura e successivamente alla pietanza da cucinare, dopo aver seguito un lungo e tortuoso percorso di distribuzione dalla piastra della cucina. Nel compiere questo lungo percorso molta dell'energia erogata va dispersa.

CARATTERISTICHE DELLE MICROONDE
Le microonde sono in grado di attraversare tutti i recipienti non metallici di vetro, porcellana, ceramica, plastica, legno e carta. Ciò spiega il motivo per cui nel microonde questi materiali non si riscaldano. Le stoviglie introdotte nel microonde vengono infatti riscaldate soltanto indirettamente dalle vivande che contengono.
Le pietanze ricevono (assorbono) le microonde in esse convogliate con questo sistema di cottura e si scaldano a seguito della loro azione.
I materiali metallici non permettono il passaggio delle microonde ma le respingono (riflettono). Per questo motivo quindi gli oggetti metallici di norma non sono adatti per la cottura a microonde. Vi sono tuttavia casi eccezionali in cui è possibile sfruttare al meglio queste particolari proprietà. Durante il processo di decongelamento o di cottura, le vivande devono venire opportunamente protette in determinati punti avvolgendole con un foglio di alluminio. In tal modo, negli alimenti di spessore irregolare, si evitano zone troppo calde o bollenti ovvero bruciate. È per tanto buona norma osservare le seguenti raccomandazioni.



ECCO COSA PUÒ FARE IL VOSTRO NUOVO FORNO A MICROONDE

FUNZIONE MICROONDE
Si può utilizzare la funzione "mista" del nuovo forno a microonde per riscaldare rapidamente cibi o bevande, oppure per sciogliere il burro o il cioccolato in men che non si dica.
Questo forno a microonde è inoltre perfetto per scongelare gli alimenti. In molti casi, tuttavia, è consigliabile combinare la funzione microonde con la funzione aria calda o grill (utilizzazione "mista"). Si potrà in tal modo cuocere e dorare simultaneamente i cibi, rapidamente.
I tempi di cottura a microonde sono generalmente molto più brevi rispetto ai tempi di cottura tradizionale.

UTILIZZAZIONE MISTA (FUNZIONE MICROONDE ABBINATA ALL'ARIA CALDA O AL GRILL)
Questi due metodi costituiscono una combinazione eccellente dei vantaggi del forno.
Si può scegliere tra:
- Microonde + aria calda (ideale per gli arrosti, il pollame, i piatti al forno ed i soufflé) e
- Microonde + grill (ideale per le pizze, gli spuntini, i cibi saltati, i toast e per la doratura)

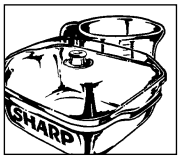
Utilizzare la funzione "mista" per cuocere e dorare contemporaneamente.
Il vantaggio di questo metodo sta nel fatto che l'aria calda, o il calore del grill, sigillano rapidamente i pori del cibo in cottura, mentre le microonde lo cuociono dolcemente. Gli alimenti risultano morbidi all'interno e croccanti in superficie.

FUNZIONE ARIA CALDA
La funzione aria calda può anche essere utilizzata da sola (senza la funzione microonde). I risultati sono allora identici a quelli ottenuti con un normale forno.

FUNZIONE GRILL
Il forno a microonde è dotato di un grill al quarzo che si trova sulla parte superiore della cavità di cottura. Può essere utilizzato come un normale grill (senza la funzione microonde), consentendo di dorare o di grigliare rapidamente il cibo.
Al di sotto del piatto rotante del forno a microonde vi è un secondo grill, che può essere utilizzato per dorare (o rendere croccante) il cibo dalla parte inferiore.

I RECIPIENTI PIÙ INDICATI PER LA COTTURA A MICROONDE

VETRO E VETROCERAMICA



I recipienti in vetro, resistenti alle alte temperature sono particolarmente indicati per la cottura dei cibi al microonde. Grazie alle loro peculiari caratteristiche, consentono di controllare da ogni lato il processo di cottura. Questi recipienti non possono tuttavia essere dotati di parti metallifere (come ad esempio cristallo piombico) né di placcature (ad esempio bordo dorato, blu di cobalto).

CERAMICA

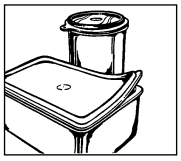
Questo materiale è in generale molto idoneo per tutte le preparazioni al microonde. La ceramica deve essere vetrinata per evitare, in caso di utilizzo di recipienti in ceramica non vetrinata, la penetrazione nelle stoviglie di umidità. L'umidità riscalda il materiale e può determinarne la rottura. In caso di dubbio riguardo all'uso nel microonde del recipiente prescelto, eseguire la prova di idoneità delle stoviglie. Vedi pagina 104.

PORCELLANA

I recipienti di cottura in porcellana sono particolarmente indicati all'uso nel microonde. Verificare che il recipiente utilizzato non sia dotato di placcatura oro o argento ovvero di parti metallifere.

PLASTICA

Le stoviglie in plastica idonea all'impiego con il microonde, resistenti a grossi sbalzi di temperatura, trovano applicazione nei processi di decongelamento, riscaldamento e cottura delle vivande. Attenersi alle indicazioni fornite dalla casa produttrice.

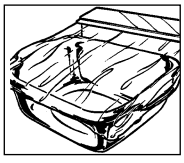


RECIPIENTI DI CARTA

Anche i recipienti in carta idonei all'uso nel microonde, resistenti alle alte temperature trovano analogamente applicazione in questo tipo di cottura. Attenersi alle indicazioni fornite dalla casa produttrice.

CARTA DA CUCINA

Ne è consentito l'uso per assorbire l'umidità formatasi nel corso di veloci processi di riscaldamento ad esempio del pane o pietanze impanate. Interponendo la carta tra le vivande da scaldare e la base girevole del forno, si fa in modo che la superficie delle vivande si mantenga sempre croccante ed asciutta. Avendo la precauzione di coprire con la carta da cucina gli alimenti unti si evitano schizzi di grasso.

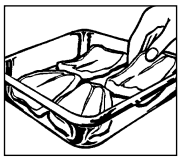


MATERIALE IN FOGLIO SPECIFICO PER IL MICROONDE

o un materiale in foglio resistente alle alte temperature sono particolarmente indicati per proteggere o avvolgere gli alimenti. Attenersi alle indicazioni fornite dalla casa produttrice.

SACCHETTI PER LA COTTURA IN FORNO

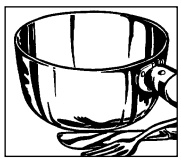
possono venire utilizzati nei forni a microonde.



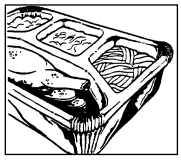
Evitare di chiudere il sacchetto con clip di metallo, in quanto non idonee perché potrebbero sciogliere il materiale del sacchetto. Chiudere il sacchetto con uno spago e praticarvi alcuni fori con i rebbi di una forchetta. Materiali non resistenti al calore, come ad esempio la pellicola utilizzata in cucina per proteggere la freschezza dei cibi, non trovano indicazione nel forno a microonde.

METALLO

Normalmente non devono venire impiegati recipienti metallici in quanto il metallo non permette il passaggio delle microonde che non possono quindi venire convogliate all'interno della pietanza. Valgono tuttavia alcune eccezioni: l'utilizzo di strisce sottili di foglio di alluminio è consentito allo scopo di coprire alcune parti per evitare che si decongelino o cuociano troppo velocemente (ad esempio ali di pollo).



Si può ricorrere all'uso di piccoli spiedi di metallo e contenitori di alluminio (ad esempio per le pietanze già pronte) per i quali tuttavia vanno rispettate precise indicazioni riguardo al contenuto di alimento: ad esempio il contenitore di alluminio della pietanza già pronta, deve essere riempito per $^{2}/_{3}$ o fino a un massimo di $^{3}/_{4}$ rispetto alla sua capacità. Si raccomanda in ogni caso di travasare la pietanza in un contenitore idoneo all'uso nel microonde. In caso di utilizzo di contenitori di alluminio o altre stoviglie di metallo, è necessario rispettare una distanza di circa 2 cm dalle pareti del vano di cottura in quanto potrebbero venire danneggiati da eventuali scintillamenti.

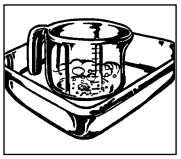


NON USARE STOVIGLIE CON LACCATURE

né dotate di parti o chiusure metalliche come ad esempio viti, nastri o manici.

I RECIPIENTI PIÙ INDICATI

PROVA DI IDONEITÀ DELLE STOVIGLIE



In caso di dubbio riguardo all'attitudine del recipiente all'uso nel microonde, eseguire la seguente prova di idoneità delle stoviglie: mettere il recipiente nel forno a microonde. Posizionare nel recipiente o accanto ad esso un contenitore di vetro nel quale saranno stati versati 150 ml di acqua. Lasciare in funzione il forno per 1-2 minuti alla potenza massima ovvero 100 %. Se si mantiene fresco o a temperatura media, il recipiente potrà essere giudicato idoneo. Non eseguire questa prova con recipienti in plastica perché potrebbero fondere.

PIATTI ADATTI ALL'UTILIZZAZIONE "MISTA"

In generale, può essere utilizzato qualsiasi piatto da microonde resistente al calore che sia adatto al forno a microonde: in porcellana, in ceramica o in vetro. Si prega tuttavia di notare che la cottura con aria calda o con il grill renderà il piatto molto caldo. I piatti e le pellicole di plastica non sono adatti ai metodi di cottura misti. Non utilizzare carta da cucina o da forno, in quanto può surriscaldarsi ed infiammarsi.

METALLO

Non va utilizzato. La sola eccezione sono le barchette rivestite che aiutano a dorare la superficie di cibi come arrosti, torte e crostate. Si prega di osservare le indicazioni relative ai piatti che possono essere utilizzati nel forno a microonde.

PIATTI ADATTI ALL'UTILIZZAZIONE SIMULTANEA DELL'ARIA CALDA E DEL GRILL

Quando si cuoce con l'aria calda o il grill si possono utilizzare gli stessi piatti che si adoperano per un normale forno o grill.

TECNICHE E SUGGERIMENTI

PRIMA DEL FUNZIONAMENTO …

Per semplificare quanto più possibile il rapporto dell'utente con il forno a microonde appena acquistato, nella sezione che segue, abbiamo provveduto a riassumere le regole generali e i suggerimenti più comuni: accendere il forno a microonde soltanto quando le pietanze sono già state introdotto nel vano cottura.

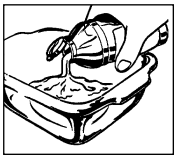
IMPOSTAZIONE DEI TEMPI DI COTTURA

Di norma, i tempi di decongelamento, riscaldamento e cottura sono notevolmente inferiori rispetto a quelli normalmente richiesti per la cottura nelle cucine o forni tradizionali. Si raccomanda di rispettare i tempi indicati nelle tabelle. Al termine del tempo di cottura verificare i risultati e la qualità della cottura. Piuttosto che rischiare di bruciare le vivande, è preferibile prolungare il tempo di cottura effettuando una breve seconda cottura.

TEMPERATURA DI USCITA

I tempi di decongelamento, riscaldamento e cottura variano a seconda della temperatura di uscita delle vivande. Gli alimenti congelati o appena tolti dal frigo necessitano ad esempio di tempi più lunghi rispetto ai cibi conservati a temperatura ambiente. Per il riscaldamento e la cottura delle vivande vengono prese in considerazioni le normali temperature di conservazione (temperatura all'interno del frigorifero di circa 5° C, temperatura ambiente di circa 20° C). Per il decongelamento si presuppone una temperatura di congelazione pari a –18° C.

Preparare il **pop-corn** soltanto utilizzando appositi contenitori per pop-corn idonei all'uso nel microonde. Attenersi scrupolosamente alle indicazioni della casa produttrice. Non usare mai contenitori di carta o recipienti di vetro.



Non si possono cuocere le uova intere. Nel guscio infatti si sviluppa una certa pressione che potrebbe farle esplodere. Prima di cuocere le uova pungere il tuorlo.

Non scaldare nel forno a microonde **olio o grasso** per friggere in quanto non è possibile controllare la temperatura dell'olio il quale potrebbe improvvisamente schizzare dal recipiente.

Non riscaldare **contenitori chiusi** come vasi o barattoli. La pressione venutasi a formare al loro interno potrebbe farli esplodere (eccezione: cottura per conservare gli alimenti per lunghi periodi).

Tutti i tempi indicati...
in questo ricettario rappresentano valori puramente indicativi, che possono variare a seconda della temperatura di uscita, peso e natura della vivanda (contenuto di acqua e tenore di grassi ecc.).

SALE, SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Le vivande preparate al microonde acquisiscono caratteristiche di sapore molto più intense rispetto a quelle conferite dai tradizionali sistemi di cottura. Questo tipo di cottura implica il più possibile una riduzione dell'uso del sale e la regolazione di questo ingrediente nelle pietanze a cottura ultimata. Il sale trattiene i liquidi e asciuga la superficie delle preparazioni. Spezie e erbe aromatiche possono venire utilizzate come condimento a seconda dei gusti personali.

VERIFICA DELLA COTTURA

Il grado di cottura delle pietanze cotte al microonde può venire controllato in modo simile alle preparazioni di tipo convenzionale:

- Termometro per la misurazione della temperatura nel cuore delle vivande: al termine del riscaldamento o del processo di cottura prescelto, ogni singola vivanda presenta una specifica temperatura interna. Mediante un apposito termometro per il rilevamento della temperatura nel cuore delle vivande, è possibile determinare se l'alimento è sufficientemente caldo ovvero cotto.
- Forchetta: il grado di cottura del pesce può venire controllato utilizzando una forchetta. Il pesce è cotto quando la sua carne non presenta più il tipico aspetto trasparente ed è possibile staccarla facilmente dalle lische. Se il pesce viene fatto cuocere troppo, la sua carne sarà dura e secca.
- Asticella di legno: il grado di cottura di torte e pane può venire controllato introducendo al loro interno un'asticella di legno. Se quando viene estratta l'asticella rimane pulita ed asciutta significa che la preparazione è ormai cotta al punto giusto.

DETERMINAZIONE DEI TEMPI DI COTTURA CON L'APPOSITO TERMOMETRO PER VIVANDE

Ogni bevanda ed ogni pietanza al termine del processo di cottura presenta una determinata temperatura interna, al raggiungimento della quale il procedimento di cottura può dirsi concluso e il risultato soddisfacente. La temperatura interna può venire misurata utilizzando l'apposito termometro per vivande. Nella tabella che segue sono indicate le temperature delle varietà di pietanze più comuni.

TABELLA: DETERMINAZIONE DEI TEMPI DI COTTURA CON L'APPOSITO TERMOMETRO PER VIVANDE

Bevanda/Vivanda	Temperatura interna allo scadere del tempo di cottura	Temperatura interna dopo una permanenza di 10-15 minuti nel forno spento
Riscaldamento delle bevande (caffè, acqua, tè, ecc.)	65-75° C	
Riscaldamento del latte	75-80° C	
Riscaldamento delle zuppe	75-80° C	
Riscald. di un piatto unico	75-80° C	
Pollame	80-85° C	85-90° C
Carne di agnello		
Carne rosata	70° C	70-75° C
Carne ben cotta	75-80° C	80-85° C
Roast beef		
Carne appena rosolata (rare)	50-55° C	55-60° C
Carne poco cotta (medium)	60-65° C	65-70° C
Carne ben cotta (welldone)	75-80° C	80-85° C
Carne di maiale e di vitello	80-85° C	80-85° C

APPORTO D'ACQUA

Le verdure e gli altri alimenti caratterizzati da un alto contenuto di acqua possono venire cotti nel loro sugo o con una piccola aggiunta di acqua. Cotti in questo modo, gli alimenti conservano gran parte del loro contenuto vitaminico e del loro patrimonio di sali minerali.

ALIMENTI CON LA PELLE O CON LA BUCCIA

Come würstel/salsicce, galletti, cosce di pollo, patate lesse con la buccia, pomodori, mele, tuorli d'uovo o simili vanno forati con i rebbi di una forchetta oppure con un'asticella di legno. Grazie a questa semplice operazione si consente la fuoriuscita del vapore venutosi formare all'interno evitando che pelle o buccia si screpolino.

ALIMENTI GRASSI

La carne mezza grassa e mezza magra e le parti con strati di grasso richiedono tempi di cottura più rapidi rispetto alle carni magre. Durante la cottura, è bene pertanto coprire queste parti con un foglio di alluminio oppure sistemare la pietanza con la parte unta rivolta verso il basso.

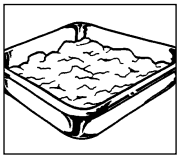
SCOTTATURA IN ACQUA BOLLENTE DELLE VERDURE

Prima di essere congelate, le verdure vanno scottate in acqua bollente. In questo modo è possibile conservarne al meglio qualità e la freschezza.

Procedimento: lavare e tagliare a pezzetti la verdura. Mettere in una casseruola con 275 ml di acqua 250 g di verdura e lasciarla cuocere per 3-5 minuti a recipiente coperto. Dopo la scottatura, immergere subito la verdura in acqua ghiacciata per arrestare la cottura quindi lasciarla sgocciolare. Confezionare sottovuoto la verdura precedentemente scottata in acqua bollente e congelarla.

PICCOLE E GROSSE QUANTITÀ

I tempi richiesti per lo svolgimento delle operazioni di decongelamento, riscaldamento o cottura al microonde variano a seconda della quantità delle vivande, il che significa che piccole porzioni di prodotto cuociono più rapidamente rispetto a grandi porzioni. Come regola pratica vale quanto segue:



QUANTITÀ DOPPIA=QUASI DOPPIO TEMPO
QUANTITÀ DIMEZZATA=METÀ TEMPO

CONTENITORI CON BORDI ALTI E BASSI

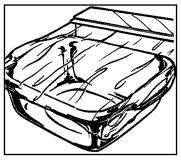
I due tipi di contenitori hanno la stessa capacità di capienza con la differenza tuttavia che i contenitori alti richiedono tempi di cottura più lunghi rispetto a quelli con bordi bassi. Sono quindi da preferirsi il più possibile contenitori piatti di superficie più ampia. Utilizzare contenitori alti solo per piatti che potrebbero passare di cottura, come ad esempio pasta, riso e latte.

CONTENITORI DI FORMA ROTONDA E OVALE

Negli stampi di forma rotonda ed ovale, le vivande cuociono con maggiore uniformità rispetto agli stampi a conformazione angolare, in quanto l'energia delle microonde si concentra negli angoli e i cibi in questo punto potrebbero risultare troppo cotti.

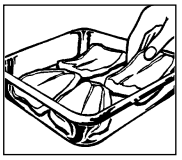
COPERTURA DELLE VIVANDE

La copertura degli alimenti si rende necessaria per



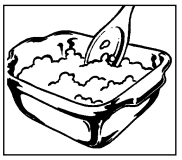
evitare la diffusione dell'umidità contenuta al loro interno e per ridurre i tempi di cottura. Per coprire le vivande si raccomanda di utilizzare un coperchio, pellicola idonea per la cottura al microonde oppure un copricontenitore di protezione. Non coprire le vivande che devono formare una crosta in superficie, come ad esempio arrosti o il pollo. Di norma vale la regola secondo cui, le pietanze che vanno coperte durante la cottura sul fornello di tipo tradizionale, devono cuocere incoperchiate anche nel microonde. Analogamente i piatti che tradizionalmente vengono cotti a contenitore scoperto, possono essere cotti scoperchiati anche nel microonde.

PIETANZE CHE PRESENTANO PARTI DI DIVERSO SPESSORE



vanno disposte con la parte più grossa ovvero più compatta rivolta verso l'esterno. Le verdure (come ad esempio i broccoli) vanno disposte con il gambo rivolto verso l'esterno. Le parti più spesse richiedono tempi di cottura più lunghi e sulla superficie esterna ricevono una maggiore energia delle microonde in modo tale da consentire la cottura uniforme ed omogenea della vivanda.

MESCOLATURA

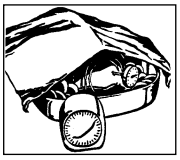


Durante la cottura è necessario mescolare le pietanze in quanto le microonde riscaldano prima la superficie esterna. In questo modo, ogni punto ha la stessa temperatura e la vivanda viene riscaldata in maniera uniforme.

DISPOSIZIONE

Le pietanze suddivise in più porzioni singole, ad esempio formine da budino, tazze o patate bollite, vanno sistemate sulla base girevole in modo da formare un anello. Lasciare un certo spazio tra una porzione e l'altra, per consentire il passaggio dell'energia delle microonde da tutti i lati.

VIVANDE DA GIRARE



Le vivande di media grandezza come hamburger e bistecche, vanno girate una volta durante la cottura, per ridurre i tempi di cottura. I prodotti di grandi dimensioni come gli arrosti e i polli, vanno girati in quanto la parte rivolta verso l'alto, ricevendo maggior energia delle microonde, se non venisse girata dall'altro lato potrebbe asciugarsi eccessivamente.

TEMPO DI PERMANENZA NEL FORNO SPENTO

Il rispetto del tempo di permanenza nel forno spento prescritto è una delle principali regole per la cottura a microonde. Quasi tutte le pietanze, decongelate, scaldate o cotte al microonde necessitano di un tempo di permanenza nel forno spento, breve o più prolungato a seconda dello loro caratteristiche, affinché possa avere luogo la necessaria compensazione termica e il liquido possa distribuirsi nell'alimento in maniera uniforme ed omogenea.

- I piatti pronti per il consumo confezionati in vaschette di alluminio devono venire estratti dal loro contenitore originale e scaldati su un piatto o in una casseruola.
- Coprire gli alimenti da riscaldare con materiale in foglio idoneo per la cottura al microonde, un piatto o un copricontenitore di protezione (comunemente reperibile in commercio) per evitare che la superficie si secchi eccessivamente. Le bevande non vanno mai scaldate coperte.
- Per quanto riguarda i vasi a chiusura ermetica si raccomanda di rimuovere il coperchio.
- Quando si scaldano alimenti in forma liquida come acqua, caffè, tè o latte, introdurre nel contenitore una bacchetta di vetro.
- Se possibile, durante la cottura di grandi quantità di prodotto è bene mescolare la pietanza per consentire un'omogenea distribuzione della temperatura.
- I tempi indicati si riferiscono ad alimenti conservati ad una temperatura ambiente di 20° C. Per i cibi conservati in frigorifero, i tempi di riscaldamento aumentano lievemente.
- A riscaldamento ultimato lasciare riposare le vivande nel forno spento per 1-2 minuti per consentire un'omogenea distribuzione della temperatura interna (tempo di permanenza nel forno spento).
- I tempi indicati sono valori orientativi che possono variare, tra l'altro, a seconda della temperatura di uscita, peso, contenuto d'acqua, tenore di grassi e stato finale desiderato.

DECONGELAMENTO

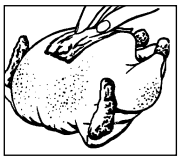
Il forno microonde è ideale per decongelare le vivande. I tempi richiesti per completare questa operazione sono di norma notevolmente più brevi rispetto a quelli richiesti dal metodo di decongelamento tradizionale. Diamo qui di seguito alcuni suggerimenti sulla decongelazione. Estrarre la vivanda congelata dalla sua confezione e lasciarla decongelare su un piatto.

CONFEZIONI E CONTENITORI

Particolarmente adatti per decongelare e scaldare le vivande sono i materiali per il confezionamento e i contenitori appositamente realizzati per il forno a microonde, idonei tanto per la congelazione delle vivande (fino ad una temperatura di circa -40° C) quanto per le alte temperature (fino ad una temperatura di circa 220° C). Gli alimenti possono pertanto venire decongelati, riscaldati e cotti nel medesimo recipiente, senza richiedere alcun travaso intermedio in un altro contenitore.

COPERTURA

Prima di avviare il decongelamento, le parti più sottili della vivanda da decongelare vanno coperte con piccole strisce di alluminio per alimenti. Analogamente si raccomanda durante il decongelamento di coprire con l'alluminio le parti



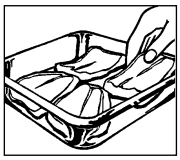
parzialmente decongelate o riscaldate. Questa precauzione permette di evitare che le parti più sottili si riscaldino eccessivamente prima che quelle più spesse siano completamente decongelate.

LA POTENZA DEL MICROONDE...

Preferire l'impostazione di una bassa temperatura piuttosto che di una temperatura troppo elevata. In questo modo è possibile conseguire un risultato di decongelamento uniforme. Se la potenza del microonde è eccessiva, la superficie delle vivande si cuoce rapidamente con l'inconveniente di lasciare congelato l'interno.

VIVANDE DA GIRARE/MESCOLARE

Quasi tutte le vivande vanno girate o mescolate una volta nel



corso della cottura. Le parti della pietanza che aderiscono reciprocamente, vanno separate quanto prima e convenientemente ridisposte secondo un ordine più idoneo.

PICCOLE QUANTITÀ...

di prodotto si scongelano più facilmente e rapidamente rispetto a quantità più elevate. Si raccomanda pertanto di congelare il più possibile piccole porzioni. In questo modo si possono comporre con maggiore facilità e velocità menu completi.

ALIMENTI DELICATI

come torte, panna, formaggi e pane, non devono venire decongelati completamente ma soltanto parzialmente e il processo di decongelazione andrà terminato a temperatura ambiente. In questo modo si evita che le parti esterne si riscaldino troppo rapidamente mentre l'interno è ancora congelato.

IL RISPETTO DEL TEMPO DI PERMANENZA NEL FORNO SPENTO...

successivamente al decongelamento degli alimenti è un requisito particolarmente importante, in quanto in questo periodo il processo di decongelamento prosegue. Nella tabella di decongelamento sono specificati i tempi di permanenza nel forno spento raccomandati per diversi alimenti. Vivande spesse e compatte necessitano di un tempo di permanenza nel forno spento più lungo rispetto a quelle di basso spessore o a struttura porosa. Se la vivanda non risulta sufficientemente decongelata, si potrà proseguire la procedura nel microonde oppure aumentare il corrispondente tempo di permanenza nel forno spento. Allo scadere del tempo di permanenza nel forno spento, procedere il più rapidamente possibile alla preparazione dell'alimento e non ricongelarlo mai.

DECONGELAMENTO E COTTURA

Le vivande surgelate possono venire decongelate nel microonde e contemporaneamente essere cotte in un unico ciclo di lavoro. Nella tabella sono indicati alcuni esempi.
Per la preparazione dei comuni piatti surgelati pronti, si raccomanda di osservare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione. Di norma vengono specificati in etichetta i tempi di cottura precisi e le indicazioni generali per la preparazione dell'alimento al microonde.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

POTENZA DELLE MICROONDE

Il forno a microonde ha una potenza di 900 W e presenta 6 stadi di potenza distinti.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

Grill superiore
Questo metodo di funzionamento si presta a molteplici utilizzi per la gratinatura e la cottura alla griglia di carne, pollame e pesce.

Grill inferiore
Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per rosolare le vivande effettuando la cottura dal basso.

Convezione
Questo metodo offre una scelta di 10 livelli di convezione (40° C – 250° C).

Grill superiore e inferiore
Funzionamento contemporaneo del grill superiore e inferiore. Questa modalità di cottura combinata è particolarmente adatta ad esempio per abbrustolire toast, quiche e polpette.

Combinata: Mikrowelle e Convezione
Questo metodo offre una scelta di vari livelli di microonde per la combinazione con la temperatura ci convezione (40° C – 250° C).
La potenza delle microonde è limitata al 50 % quando si utilizza questo metodo.

Combinata: Microonde e Grill superiore

Combinata: Microonde e Grill inferiore
L'impostazione di questo modo operativo permette di combinare diversi stadi di potenza delle microonde durante la cottura con il grill superiore o il grill inferiore.

SELEZIONE DEL METODO DI COTTURA

Premere i tasti necessari per l'utilizzazione mista. Disponibili:	MICROONDE	° C HEISSLUFT	
+ Microonde e Convezione	SELEZIONE DEL LIVELLO	SELEZIONE DELLA TEMPERATURA	
+ Microonde e Grill superiore	X1 100 %	X1 250° C	X6 160° C
+ Microonde e Grill inferiore	X2 70 %	X2 230° C	X7 130° C
+ Grill superiore e Grill inferore	X3 50 %	X3 220° C	X8 100° C
	X4 30 %	X4 200° C	X9 70° C
	X5 10 %	X5 180° C	X10 40° C
	X6 0 %		
	X7 100 %		

GRILL SUPERIORE

GRILL INFERIORE

TABELLA: UTILIZZAZIONE DEL FORNO A MICROONDE PER LO SCONGELAMENTO

Alimento	Quantità -g-	Livello -%-	Impostazione tempo	tempo di scongelamento -Min-	Informazioni	Tempo minuti
Arrosto	1500	10		54-58	Porre su un piatto capovolto e rivoltare a metà scongelamento	30-90
	1000	10		38-42		30-90
	500	10		19-22		30-60
Bistecche, cotolette, scaloppine	200	30		ca. 4	Porre su un piatto capovolto e rivoltare a metà scongelamento	10-15
Stufato di manzo	500	30		8-9	Porre su un piatto e rivoltare a metà scongelamento	10-15
Carni fredde (per esempio prosciutto cotto)	200	30		2-4	Porre su un piatto. Togliere la fetta superiore e quella inferiore dopo 1 minuto e rivoltare prima di continuare	5
Salsicce	300	30		3-5	Porre su un piatto capovolto e rivoltare a metà scongelamento	5-10
Anatra, tacchino	1500	10		44-48	Porre su un piatto capovolto e rivoltare a metà scongelamento	30-90
Pollo	1200	30		19-22	Porre su un piatto capovolto e rivoltare a metà scongelamento	30-90
Cosce di pollo	200	30		5-6	Porre su un piatto e rivoltare a metà scongelamento	10-15
Pesce (intero)	700	30		9-11	Porre su un piatto e rivoltare a metà scongelamento	30-60
Filetti di pesce	400	30		5-7	Porre su un piatto e rivoltare a metà scongelamento	5-10
Gamberi, scampi	300	30		6-8	Porre su un piatto e rivoltare a metà scongelamento	5
Pagnotte, 2	80	30		1-1 1/2	Porre su un piatto; non scongelare completamente	-
Pane affettato	250	30		2-3	Porre su un piatto; non scongelare completamente	5
Pane intero	1000	30		8-10	Porre su un piatto e rivoltare a metà scongelamento	15
Torta, 1 fetta	150	30		2-3	Porre su un piatto	10
Torta intera, diametro 24 cm		30		8-10	Porre su un piatto da dolce	60-90
Burro	250	30		2-3	Porre su un piatto; non scongelare completamente	15
Panna	250	30		2+2	Togliere il coperchio; versare in una coppetta dopo 3 minuti e proseguire lo scongelamento	5-10
Fette di formaggio	250	30		1-2	Porre su un piatto e rivoltare a metà scongelamento	10
Frutta, per es. fragole, lamponi, ciliegie, prugne	250	30		2-4	Distribuire uniformemente su un piatto e rivoltare a metà scongelamento	5

TABELLA: SCONGELAMENTO E COTTURA

Alimento	Quantità -g-	Livello -%-	Impostazione tempo	tempo di scongelamento -Min-	Informazioni	Tempo minuti
Filetti di pesce	400	100		10-12	Porre su un piatto e coprire con carta per forno a microonde	1-2
Trota, 1 intera	250	100		6-8	Porre su un piatto e coprire con carta per forno a microonde	1-2
Verdure	300 450	100 100		7-9 10-11	Porre in una scodella con coperchio, aggiungere acqua secondo le istruzioni del fabbricante e mescolare a metà cottura	2
Pizza, base sottile	300	70 - 70		1 1/2-2 5 1	Togliere dall'imballaggio e porre direttamente sul piatto rotante	-
Pizza, base sottile	350	70 - 70		2 5 1	Togliere dall'imballaggio e porre direttamente sul piatto rotante	-
Pizza, base spessa	450	70 - -		4-4 1/2 3 1/2-4 1 1/2	Togliere dall'imballaggio e porre direttamente sul piatto rotante	-
Sfilatino con condimento pizza	250	100 - -		2 1/2 1 1/2 3 1/2	Togliere dall'imballaggio e porre direttamente sul piatto rotante	-
Ciabatta con condimento pizza	175	100 - -		2 1 1/2 3 1/2	Togliere dall'imballaggio e porre direttamente sul piatto rotante	-
1 Bruschetta	170	70 - 30		1 1/2 2-2 1/2 1	Togliere dall'imballaggio e porre direttamente sul piatto rotante	3-4
Cheeseburger	145	50 -		3 1/2 1	Togliere dall'imballaggio e porre direttamente sul piatto rotante	-

TABELLA: SCONGELAMENTO E COTTURA

Alimento	Quantità -g-	Livello -%-	Impostazione tempo	tempo di scongelamento -Min-	Informazioni	Tempo minuti
2 pretzel (biscotti croccanti salati)	300	10 % 10 %/220° C		3 13	Porre i pretzel sulla carta (fornita con il prodotto) seguendo le istruzioni del fabbricante, quindi collocare direttamente sul piatto rotante	-
Strudel di mele	600	10 %/230° C		25	Porre su un piatto da dolce	-
Lasagne	400	100 % 50 % 30 %		4½ 6 6	Togliere dall'imballaggio, porre su un piatto resistente al calore e spruzzare con un po' d'acqua	5
Camembert al forno	150	30 %		5 2	Porre direttamente sul piatto rotante	
Filetti di pesce alla "Bordelaise"	400	100 % 50 % 30 %		4½ 6 9	Collocare i filetti, scoperti, sul piatto rotante in un piatto di alluminio	5

TABELLA: RISCALDAMENTO DI CIBI E BEVANDE

Alimento	Quantità -g-	Livello -%-	Impostazione tempo	tempo di scongelamento -Min-	Informazioni
Bevanda, 1 tazza	150	100		circa 1	Non coprire
Pasto preparato	400 500	100 100		3-4 4-5	Spruzzare acqua sulla salsa o sul sugo, mescolare di tanto in tanto, poi un'ultima volta quando è caldo
Stufato, minestra	200 400	100 100		1½ 3	Coprire e mescolare dopo il riscaldamento
Contorni	200 500	100 100		1-2 2-3	Spruzzare con acqua, coprire e mescolare di tanto in tanto
Carne, 1 fetta	200	100		2-3	Aggiungere il sugo
Würstel	250	30		3½	Porre su un piatto e bucherellare la pelle
Omogeneizzati, 1 vasetto	190	50		Circa 40 sec.	Togliere il coperchio, mescolare bene dopo il riscaldamento e verificare la temperatura
Burro o margarina, fusi	50	100		1	Sciogliere in una scodella da minestra
Cioccolato, fuso	100	50		2-3	Sciogliere in una scodella da minestra
Hot dog	200	100		circa 1	Porre direttamente sul piatto rotante

ITALIANO

TABELLA: COTTURA E DORATURA DI CIBI SURGELATI

Alimento	Quantità -g-	Livello -%-	Impostazione tempo	tempo di scongelamento -Min-	Informazioni
Salsicce (2-3)	400	-		6 (*)	Porre sul griglia e rivoltare dopo (*)
		-		5	
Doratura di gratin e stufati		-		10-15	Posare la casseruola sul griglia
Cheeseburger	300	100		1 1/2	Porre direttamente sul piatto rotante
Polpette di carne	500	100		2(*)	Porre direttamente sul piatto rotante,
		100		2	rivoltare dopo (*)
Pizza	300	100		1-1 1/2	Porre direttamente sul piatto rotante
		-		1-1 1/2	
		-		3-3 1/2	

Germania

Uova strapazzate con pancetta

Tempo totale di cottura: 3 1/2 - 4 1/2 minuti

Ingredienti:

5-10 g	*di margarina*
25 g	*di cipolla tritata finemente*
40 g	*di pancetta*
3	*uova*
3 EL	*cucchiai di latte*
	Sale e pepe

Preparazione:

1. Porre la margarina, la cipolla e la pancetta sul piatto rotante e cuocere dolcemente.

2-3 min. 50 % +

2. Sbattere le uova con il latte ed il condimento.

1 1/2 min. 100 % +

Mescolare le uova durante la cottura.

Francia

"Croque Monsieur"

Tempo totale di cottura: circa 5 minuti

Ingredienti:

2	*fette di pane*
20 g	*di burro*
1-2	*Scheiben Scheiblettenkäsefette di formaggio (per coprire una fetta di pane)*
1	*fetta di prosciutto cotto*
1 EL	*cucchiaio di panna*
circa. 30 g	*di formaggio grattugiato*

Preparazione:

1. Spalmare di burro le due fette di pane.
2. Mettere il formaggio affettato e poi il prosciutto su una fetta di pane. Spalmarvi sopra la panna.
3. Coprire con la seconda fetta di pane e spargerne la superficie con formaggio grattugiato.
   Mettere il "croque monsieur" sul piatto rotante e cuocere.

1. Circa 1 min. 30 % +
2. Circa 4 min.

Toast al formaggio

Tempo totale di cottura: circa 5 minuti

Preparazione: tostare il pane, spalmarlo di burro e coprirlo con una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas ed una fetta di Cheddar o di un altro formaggio che si sciolga bene. Porre sul piatto rotante e cuocere.

1. 1/2 - 1 min. 50 %
2. 5-7 min.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

Este horno no está diseñado para ser empotrado en una pared o vitrina.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.

No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno y el plato giratorio después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.

a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página 134".

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes,incluyendo la parte posterior del horno.

No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina. No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbuijas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podria salirse del recipiente al calentarse y provacar quemaduras.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con **GRILL**, **CONVECCIÓN, COMBINADO** y **OPERACIÓN MEMORIA** ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otres Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

No mueva el horno mientras está funcionando.

Este horno de microonda se debe utilizar solamente para el alimento que cocina o de descongelación. No es conveniente para la operación continua en fábricas o uso del laboratorio.

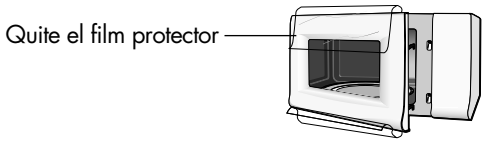
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:
No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
Utilice sólo el plato giratorio diseñados para este horno.
No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente después de haberlo usado en los modos a la **GRILL**, **CONVECCIÓN, COMBINADO** y **OPERACIÓN MEMORIA**, dado que podrían derretirse o fundirse. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricantes de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.
No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

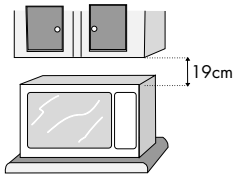
NOTAS:
Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INSTALACIÓN

1. Retire todo el material de embalaje del interior del aparato. Retire la lámina de polietileno que queda suelta entre la puerta y la cavidad interior. Quite también todo el film protector y la etiqueta que muestra las características del aparato de la parte exterior de la puerta.



2. Examine el aparato atentamente para comprobar que no está dañado.
3. Coloque el aparato sobre una superficie lisa y plana que pueda soportar el peso del aparato más el del alimento más pesado que pueda cocinar.
4. La puerta del aparato puede alcanzar temperaturas elevadas durante la cocción. Coloque o monte el aparato a una altura mínima de 85 cm respecto al suelo. No deje que los niños se acerquen demasiado para evitar que se quemen.
5. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas"
6. Asegúrese de que encima del aparato quede un espacio libre de, como mínimo, 19 cm.



7. Por favor, no apilar este horno.

8. Conecte firmemente el enchufe del aparato a una toma de corriente normal con toma a tierra.

ESPAÑOL

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Este aparato tiene un mecanismo de bloqueo que está activado la primera vez que lo enchufa a una toma eléctrica. La pantalla digital mostrará lo siguiente cuando el aparato esté bloqueado:

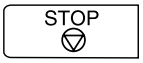
- El aparato viene de fábrica con 10 programas de cocción memorizados, uno en cada tecla **NÚMERO**. Si desea cambiar algún programa, consulte la página 131.
- El programa o modo de comprobación se cancela automáticamente cuando no se pulsa ninguna tecla durante 3 minutos..
- Caliente el horno encendiendo el grill superior y el inferior durante 20 minutos y sin colocar ningún alimento. (Consulte la sección COCCIÓN CON GRILL de la página 128 si necesita más información.).
- Cuando haya transcurrido el tiempo, en la pantalla aparecerán los mensajes Hot o 0. Hot desaparecerán hasta que abra la puerta o pulse la tecla de **PARADA**. Si pulsa la tecla de **PARADA** dos veces, la pantalla mostrará el mensaje Hot, si pulsa la **PARADA** tecla de nuevo, la pantalla volverá a mostrar la pantalla 0.
  NO CALIENTE NINGÚN ALIMENTO CUANDO EL INDICADOR Hot ESTÉ ENCENDIDO PARA EVITAR QUE ÉSTOS SE QUEMEN.

FUNCIÓN DE BLOQUEO

- El bloqueo se activará la primera vez que se enchufe el aparato y sólo le permitirá utilizar los modos de cocción memorizados..
- Para desactivar el bloqueo, pulse la tecla **MANUAL** durante 5 segundos hasta que oiga un pitido. El indicados de **BLOQUEO** desaparecerá y podrá utilizar todas las teclas. Para volver a bloquear el aparato, pulse de nuevo la tecla **MANUAL** durante 5 segundos.

CONFIGURACIÓN DE LOS SONIDOS

Si prefiere que el aparato funcione sin ningún tipo de sonido, pulse la tecla **SONIDO** una vez, cuando oiga una señal, el aparato pasará a funcionar sin sonido. Para volver a activarlo, pulse de nuevo la tecla **SONIDO**. El aparato emitirá un pitido doble.

PARAR EL HORNO 

- Si desea detener el aparato durante la cocción:

  Pulse la tecla de **PARADA** o abra la puerta.

  Para que el aparato se ponga en marcha de nuevo, cierre la puerta y pulse la tecla de **INICIO** antes de que pase un minuto.
- Si desea detener un programa durante la cocción, pulse la tecla de **PARADA** dos veces.
- Si durante la programación desea corregir un error, pulse la tecla de **PARADA** una sola vez.

MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS

- Este aparato cuenta con diez posiciones de memoria (1-0).
- En las posiciones de memoria 1-0 se han memorizado de fábrica diez programas de gran utilidad que encontrará en la página 123. Si lo desea, puede cambiar uno a uno los distintos programas memorizados (consulte la página 131).
- Además de los programas anteriores, el aparato también tiene memorizados unos factores de reducción que le resultarán útiles cuando utilice el mismo programa de memoria de forma continua.

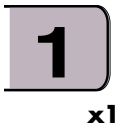
  El factor de reducción varía en cada plato.
  Si lo desea, también puede cambiar uno por unos los factores de reducción (consulte la página 132).
- Los datos de los programas de memoria no se pierden si se produce un corte en el suministro eléctrico, por lo que no tendrá que volver a programarlos. Los programas de memoria no requieren pilas.
- Para comprobar los datos de los programas o factores de reducción, consulte el apartado “comprobación de memoria”, en la página 133.

MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS

Ejemplo: Cómo calentar 350 g de pizza fina utilizando la **MEMORIA** 1.

1. Pulse la tecla **NÚMERO** 1.

La pantalla digital contará abajo con el tiempo de cocción.



ADVERTENCIA:
El interior del aparato, el plato giratorio, las rejillas, los recipientes y, sobre todo, la resistencia del grill inferior, alcanzan temperaturas muy elevadas; por ello, utilice siempre el asa (suministrada) o unas manoplas gruesas para no quemarse cuando saque la comida o el plato giratorio del aparato.

TABLA DE PLATOS PROGRAMADOS

Nu.	MENÚ	PESO	PROCEDIMIENTO	TIEMPO COCCIÓN TOTAL	FACTOR REDUCCIÓN
1	Pizza (fina)	350 g	Saque la pizza (totalmente congelada) del envoltorio y colóquela en el plato giratorio	8'00"	0.9
2	Pizza (gruesa)	450 g	Saque la pizza (totalmente congelada) del envoltorio y colóquela en el plato giratorio	9'10"	0.9
3	Pizza en baguette	250 g	Saque la baguette (totalmente congelada) del envoltorio y colóquela en el plato giratorio	7'40"	0.8
4	Pizza en pan de chapata	175 g	Saque la chapata (totalmente congelada) del envoltorio y colóquela en el plato giratorio	7'00	0.75
5	Pan de ajo	170 g	Saque el pan de ajo (totalmente congelada) del envoltorio y colóquelo en el plato giratorio	5'10"	0.9
6	Hamburguesa con queso	145 g	Saque la hamburguesa de queso (totalmente congelada) del envoltorio y colóquela en el plato giratorio.	4'30"	0.9
7	Salchichas	250 g	Colóquela directamente en el plato giratorio. Cuando el aparato se detenga, dele la vuelta e inicie de nuevo la cocción.	11'00"	0.9
8	Sopa/cocido	200 g	Llene de sopa el recipiente y tápelo con film protector para microondas. Remuévala cuando esté caliente.	1'50"	0.9
9	Comidas congelado preparados	300 g	Tápelo con film protector para microondas y remuévalo cuando el aparato se detenga. Remuévala cuando esté cocción.	7'20"	0.95
0	Repostería - pastelería	300 g	Siga las instrucciones del envoltorio.	16'00"	0.85

ESPAÑOL

TIEMPO DE REDUCCIÓN

Cuando calienta los alimentos utilizando una y otra vez la **MEMORIA** programación, pueden cocerse en exceso. Para obtener resultados óptimos se recomienda aplicar el factor de reducción. Esta función reduce el tiempo total de cocción teniendo en cuenta el factor de reducción de cada programa memorizado;

Tiempo de reducción = tiempo total de cocción x factor de reducción.

Ejemplo: Cómo calentar 350 g de pizza fina utilizando la **MEMORIA** 1 con tiempo de reducción.

1. Pulse la tecla **TIEMPO DE REDUCCIÓN**.

x1

2. Pulse la tecla **NÚMERO** 1.

x1

La pantalla digital contará abajo con el tiempo de cocción.

COCCIÓN MANUAL

- Se pueden programar en el aparato hasta 3 secuencias de cocción. Cada secuencia puede tener un tiempo máximo de 99 minutos 99 segundos.
- Para programar la cocción manual
  1. Asegúrese de que aparato no esté bloqueado.
  2. Pulse la tecla **MANUAL**.
  3. Introduzca el tiempo de cocción (si va a precalentar puede saltarse este paso).
  4. Seleccione el modo de cocción deseado.
  5. Pulse la tecla de **INICIO**.
- En modo cocción, el aparato se detiene siempre que se abre la puerta, y el programa se cancelará si no pulsa la tecla de **INICIO** antes de que transcurra un minuto después de cerrar la puerta. (El programa no se cancela si ha finalizado el precalentamiento o si introdujo una pausa en una de las secuencias del programa de cocción.)
- Antes de poner en marcha el aparato, compruebe en la páginas 137 e 138 que dispone de los utensilios adecuados.

NIVEL DE POTENCIA DE LA MICROONDAS

El horno tiene 6 niveles de potencia. Para elegir el nivel conveniente para guisar hay que hacer lo indicado en la sección de recetas. En general son de aplicación las siguientes recomendaciones:

100 % (900 W): utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

70 % (630 W): utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

50 % (450 W): para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

30 % (240 W; ajuste de descongelación): Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente.Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.

10 % (90 W): Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

0 % (0 W): para fijar tiempo derecho. (Ninguna potencia de la microonda)

Este aparato cuenta con 6 niveles de potencia.

Pulse la **MICROONDAS**	x1	x2	x3	x4	x5	x6
Potencia de la microondas	100 %	70 %	50 %	30 %	10 %	0 %

Ejemplo: Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 50 %.

1. Pulse la tecla **MANUAL**.

x1

2. Introduzca en tiempo de cocción deseado. Todas las luces indicadoras empezarán a parpadear.

x1 **x1** **x1**

3. Para poner el nivel de potencia al 50 %, pulse la tecla **MICROONDAS** 3 veces. El indicador **MICRO** permanecerá encendido.

x3

4. Pulse la tecla de **INICIO**.

x1

La pantalla digital contará abajo con el tiempo de cocción.

Notas:

- Si lo desea puede comprobar con el aparato en marcha el nivel de potencia seleccionado pulsando la tecla **MICROONDAS**. El nivel de potencia aparecerá en la pantalla, pero no afectará ni al programa ni al tiempo de cocción.
- Si no se selecciona el nivel de potencia se pone automáticamente el nivel 100 %.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Si lo desea, puede programar el aparato para que funcione a diez temperaturas diferentes combinando el grill superior y el inferior con el ventilador de convección.

Pulse **CONVECCIÓN**	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Temperatura (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Note:
Las medidas de la temperatura tomadas mientras que el horno está en modo de la convección diferenciarán del nivel visualizado. Esto es debido a los elementos de la parrilla que dan vuelta por intervalos para regular la temperatura del horno. Esto no afectará los resultados el cocinar mientras la operación manual y el libro del cocinero se siguen correctamente.

Ejemplo: Para un tiempo de cocción de 20 minutos a 200° C.

1. Pulse la tecla **MANUAL**.

x1

2. Introduzca en tiempo de cocción deseado. Todas las luces indicadoras empezarán a parpadear.

x1 **x1** **x1** **x1**

3. Para seleccionar la temperatura de 200° C, pulse la tecla **CONVECCIÓN** 4 veces. El indicador **CONVEC** permanecerá encendido.

x4

4. Pulse la tecla de **INICIO**. La pantalla digital contará abajo con el tiempo de cocción.

x1

Notas:
- Si lo desea puede comprobar con el aparato en marcha la temperatura seleccionada pulsando la tecla **CONVECCIÓN**. La temperatura aparecerá en la pantalla, pero no afectará ni al programa ni al tiempo de cocción.
- Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, el ventilador seguirá funcionando durante cierto tiempo para reducir la temperatura de los componentes eléctricos y mecánicos. Hot puede aparecer en la visualización.

ADVERTENCIA:
El interior del aparato, el plato giratorio, las rejillas, los recipientes y, sobre todo, la resistencia del grill inferior, alcanzan temperaturas muy elevadas; por ello, utilice siempre el asa (suministrada) o unas manoplas gruesas para no quemarse cuando saque la comida o el plato giratorio del aparato.

El horno puede precalentarse a la temperatura deseada antes de comenzar con la cocción.

Ejemplo: Para precalentar el aparato a 200˚ C.

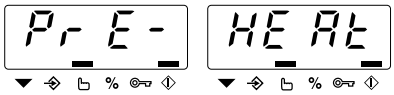
1. Pulse la tecla **MANUAL**.

2. Introduzca la temperatura deseada (200˚ C) pulsando la tecla **CONVECCIÓN**. El indicador **CONVEC** permanecerá encendido.

3. Pulse la tecla de **INICIO**.

x1 **x4** **x1**

Cuando el aparato alcance los 200˚ C emitirá un sonido y mostrará en la pantalla la temperatura de 200˚ C. Coloque los alimentos en el aparato, seleccione el tiempo de cocción y la temperatura y, a continuación, pulse la tecla de **INICIO**.



Notas:

- La temperatura de precalentamiento se mantendrá durante aproximadamente 30 minutos, después de los cuales el aparato se apagará automáticamente.
- Si abre y cierra la puerta durante los 30 minutos, la pantalla mostrará [ ] y el aparato perderá la temperatura de precalentamiento.
- Si lo desea puede comprobar con el aparato en marcha la temperatura actual pulsando la tecla **CONVECCIÓN**. La temperatura aparecerá en la pantalla, pero no afectará ni al programa ni al tiempo de cocción.
- Si prefiere no precalentar el horno según las indicaciones de la TABLA DE COCCIÓN de la página 145, aumente el tiempo de cocción.

ADVERTENCIA:

El interior del aparato, el plato giratorio, las rejillas, los recipientes y, sobre todo, la resistencia del grill inferior, alcanzan temperaturas muy elevadas; por ello, utilice siempre el asa (suministrada) o unas manoplas gruesas para no quemarse cuando saque la comida o el plato giratorio del aparato.

COCCIÓN CON GRILL

Este aparato incorpora dos resistencias grill y permite combinar 3 modos de cocción con grill. Seleccione el modo que desee utilizar pulsando la tecla **GRILL SUPERIOR**, **GRILL INFERIOR** o ambas.

Ejemplo: Para un tiempo de cocción de 5 minutos con el grill superior y el inferior encendidos.

1. Pulse la tecla **MANUAL**.

x1

2. Introduzca en tiempo de cocción deseado. Todas las luces indicadoras empezarán a parpadear.

x1 **x1** **x1**

3. Pulse las teclas **GRILL SUPERIOR** y **GRILL INFERIOR**. Los indicadores **SUPERIOR** e **INFERIOR** se iluminarán.

x1 **x1**

4. Pulse la tecla de **INICIO**.

x1

La pantalla digital contará abajo con el tiempo de cocción.

Notas:

Es posible que detecte humo u olor a quemado cuando utilice el asador por primera vez. Es un fenómeno normal, no indica que el horno esté defectuoso. Para evitar este problema, antes de utilizar el aparato por primera vez encienda el grill superior y el inferior durante 20 minuitos sin introducir ningún alimento.

Importante:
- Cuando utilice el grill, abra una ventana o ponga en marcha el extractor para que se vayan el humo y los olores.
- La puerta, la caja exterior y el interior del aparato estarán calientes; tenga cuidado de no quemarse si lo vuelve a utilizar después.

ADVERTENCIA:

El interior del aparato, el plato giratorio, las rejillas, los recipientes y, sobre todo, la resistencia del grill inferior, alcanzan temperaturas muy elevadas; por ello, utilice siempre el asa (suministrada) o unas manoplas gruesas para no quemarse cuando saque la comida o el plato giratorio del aparato.

Este aparato dispone de 3 modos de cocción **COMBINADA** que permiten utilizar a la vez las microondas con la convección o los grills. Para seleccionar el modo de cocción **COMBINADA**, pulse la tecla **MICROONDAS** y una de las siguientes teclas: **CONVECCIÓN**, **GRILL SUPERIOR** o **GRILL INFERIOR**. Normalmente, la cocción combinada reduce el tiempo total de cocción.

Modos de cocción combinada programada:

	Modos de cocción	Nivel de potencia
COMBI 1 (CONVECTION + MICROWAVE)	MICRO 30 % CONV 250° C	10 % - 50 %
COMBI 2 (TOP GRILL + MICROWAVE)	MICRO 30 % GRILL SUPERIOR	10 % - 100 %
COMBI 3 (BOTTOM GRILL + MICROWAVE)	MICRO 30 % GRILL INFERIOR	10 % - 100 %

Notas:
- Para cambiar la nivel de potencia del microondas pulse la tecla de **MICROONDAS**.
- Para cambiar la temperatura de convección pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display.
- For **COMBI. 1** la temperatura del horno se puede cambiar de 40° C a 250° C en diez pasos.

Ejemplo: Suponga que usted desea cocinar por 11 minutos en COMBI. 1, combinando 50 % potencia de la microonda con los 250° C Convección.

1. Pulse la tecla **MANUAL**.

2. Introduzca en tiempo de cocción deseado. Todas las luces indicadoras empezarán a parpadear.

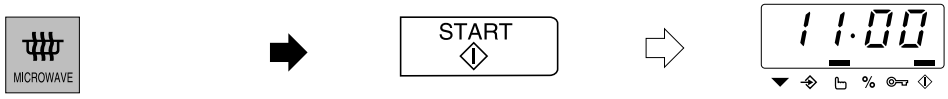
3. Introduzca la temperatura deseada (200° C) pulsando la tecla **CONVECCIÓN** 4 veces. El indicador **CONVEC** permanecerá encendido.

x1 x1 x1 x1 x1 x4

4. Para poner el nivel de potencia al 50 %, pulse la tecla **MICROONDAS** 3 veces. El indicador **MICRO** permanecerá encendido.

5. Pulse la tecla de **INICIO**.

La pantalla digital contará abajo con el tiempo de cocción.



x3 x1

ADVERTENCIA:
El interior del aparato, el plato giratorio, las rejillas, los recipientes y, sobre todo, la resistencia del grill inferior, alcanzan temperaturas muy elevadas; por ello, utilice siempre el asa (suministrada) o unas manoplas gruesas para no quemarse cuando saque la comida o el plato giratorio del aparato.

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

1. PROGRAMACIÓN MÚLTIPLE

Esta función sirve para que el aparato funcione de manera ininterrumpida durante hasta tres secuencias programadas.

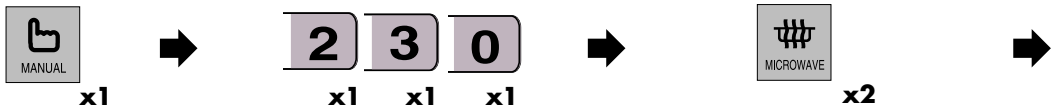
Example: Suponga que usted desea cocinar:
2 minutos 30 segundos a una potencia de microondas de 70 % (fase 1)
5 minutos de cocción con el grill superior (fase 2)

FASE 1

1. Pulse la tecla **MANUAL**.

2. Introduzca en tiempo de cocción deseado. Todas las luces indicadoras empezarán a parpadear.

3. Para poner el nivel de potencia al 70 %, pulse la tecla **MICROONDAS** dos veces. El indicador **MICRO** permanecerá encendido.



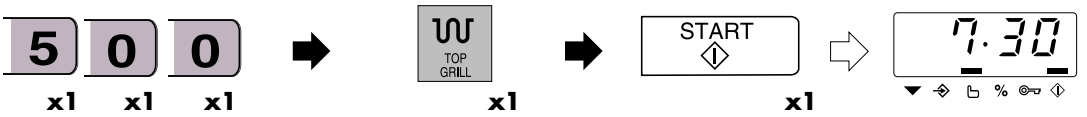
FASE 2

4. Introduzca en tiempo de cocción deseado. Todas las luces indicadoras empezarán a parpadear.

5. Pulse la tecla **GRILL SUPERIOR**. El indicador de **GRILL SUPERIOR** permanecerá encendido.

6. Pulse la tecla de **INICIO**.

La pantalla digital contará abajo con el tiempo de cocción.



Notas:

- Se puede programar una pausa durante las fases de cocción del programa 2 (Fase 1 → Pausa → Fase 2). Para introducirla, pulse la tecla **NÚMERO** 0 y la tecla **MICROONDAS** una vez, después de usted etapa 1 del programa. La programación no se borrará mientras dure la pausa. Después de pausa, usted debe presionar impresión para reasumir el cocinar.
- Si una de las secuencias de programación incluye precalentamiento, el aparato conservará el programa cuando haya acabado el precalentamiento.

2. INTRODUCCIÓN DE LOS DATOS DE PROGRAMA

Si lo desea, puede cambiar la programación de las 10 memorias (1 - 0).
Se pueden programar en el aparato hasta 3 secuencias de cocción que incluyan microondas, grill de convección y cocción combinada con un tiempo máximo por fase de 99 minutos 99 segundos.

Para obtener más detalles sobre los distintos modos de cocción, consulte las siguientes páginas:

Cocción por microondas: 125. Cocción con grill: 128.
Cocción por convección: 126. Cocción combinada: 129.

Antes de modificar el programa de la memoria, compruebe que el aparato no esté bloqueado.

2a. PARA PROGRAMAR EN LA MEMORIA EL TIEMPO Y EL NIVEL DE POTENCIA

Ejemplo: Suponga que usted desea cambiar el programa para la memoria 3 como sigue:
4 minutos en 50 % de potencia de microondas (Fase 1)
2 minutos en Combi. 2, el combinar 10 % de potencia de microondas (Fase 2)

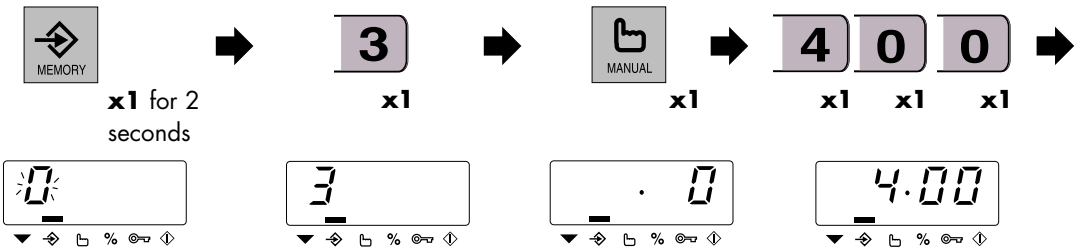
1. Pulse la tecla de **MEMORIA** durante dos segundos hasta oír un doble pitido. El indicador de **MEMORIA** se encenderá.

2. Seleccione el número de memoria.

3. Pulse la tecla **MANUAL**.

FASE 1

4. Introduzca el tiempo de cocción deseado. Todas las luces indicadoras empezarán a parpadear.



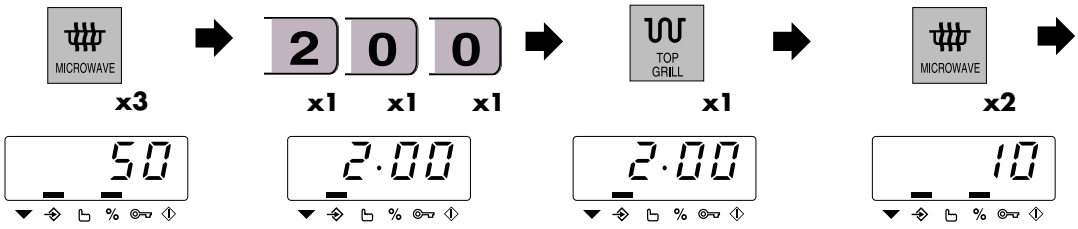
5. Para poner el nivel de potencia al 50 %, pulse la tecla **MICROONDAS** 3 veces. El indicador **MICRO** permanecerá encendido.

FASE 2

6. Introduzca el tiempo de cocción deseado. Todas las luces indicadoras empezarán a parpadear.

7. Pulse la tecla **GRILL SUPERIOR**. El indicador de **GRILL SUPERIOR** permanecerá encendido.

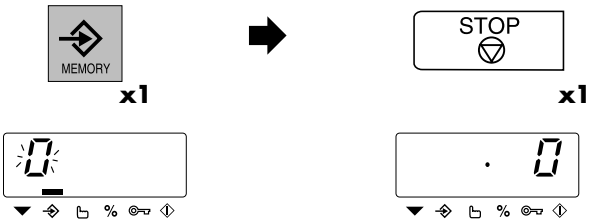
8. Para poner el nivel de potencia al 10 %, pulse la tecla **MICROONDAS** dos veces. El indicador **MICRO** también se encenderá.



ESPAÑOL

9. Pulse la tecla de **MEMORIA**.

10. Pulse la tecla de **PARADA** para salir del modo de programación de memoria.



Notas:

- Si quiere seguir modificando otros programas de memoria, pulse el **NÚMERO** de memoria correspondiente antes de pulsar la tecla de **PARADA**. Cuando haya seleccionado el número, vuelva a repetir el proceso descrito anteriormente.
- Los factores de reducción memorizados de fábrica han sido calculados para cada programa de cocción. Le recomendamos que los modifique en los programas nuevos.

2b. PARA CAMBIAR LOS FACTORES DE LA REDUCCIÓN

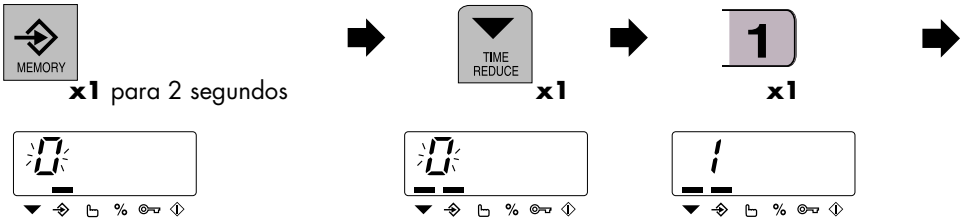
Los factores de reducción se han calculado para cada programa de forma independiente; los puede modificar de acorde con sus necesidades. También los puede modificar cuando grabe nuevos programas en la memoria. Para saber qué factores de reducción tiene memorizados de fábrica el aparato consulte la página 117

Ejemplo: Para reducir el factor de reducción de la memoria 1 (de 0,9) a 0,8.

1. Pulse la tecla de **MEMORIA** durante dos segundos hasta los sonidos singal dos veces. El indicador de **MEMORIA** se encenderá.

2. Pulse la tecla **REDUCCIÓN DE TIEMPO**.

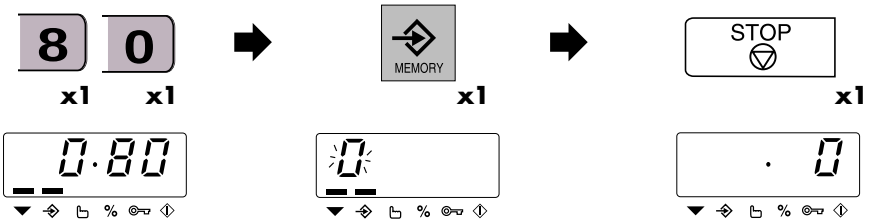
3. Seleccione el número de **MEMORIA**.



4. Seleccione el factor de reducción.

5. Pulse la tecla de **MEMORIA**.

6. Pulse la tecla de **PARADA** para salir del modo de programación de memoria.



Notes:

- El factor de reducción puede ser de 0,00 a 0,99.
- Si quiere seguir modificando el factor de reducción de otras memorias, pulse el número de memoria correspondiente antes de pulsar la tecla de **PARADA**. Cuando haya seleccionado el número, vuelva a repetir el proceso descrito anteriormente.

2c. COMPROBACIÓN DE LA MEMORIA

Si lo desea, puede comprobar los distintos datos que ha programado en la memoria como, por ejemplo, el tiempo y el nivel de potencia.
Antes de realizar la comprobación, compruebe que el aparato no esté bloqueado.

CÓMO COMPROBAR EL TIEMPO Y EL NIVEL DE POTENCIA

Example: Para comprobar los datos programados en la memoria 6, programada para un tiempo de cocción de 3 minutos 40 segundos en modo combinado 3 (50 % de potencia de microondas/grill inferior) para la primera fase y 50 segundos con de grill superior e grill inferior para la segunda fase.

1. Pulse la tecla de **MEMORIA**.

x1

2. Seleccione el número de memoria.

x1

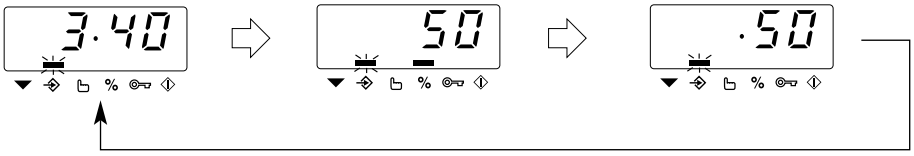
3. Pulse la tecla de **MEMORIA** otra vez.

x1

El programa aparecerá.

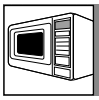
FASE 1
Las luces de MICROONDAS y GRILL INFERIOR se iluminarán.

FASE 2
El indicador de GRILL SUPERIOR y INFERIOR se encenderá.



NOTA:

- Para cancelar la **COMPROBACIÓN DE MEMORIA,** pulse la tecla de **PARADA**.
- Si quiere seguir comprobando los programas de otras memorias, pulse el número de memoria correspondiente antes de pulsar la tecla de **PARADA**.
- Para comprobar el factor de reducción, pulse la tecla **TIEMPO DE REDUCCIÓN** antes de pulsar la tecla correspondiente al número.



CUIDADO Y LIMPIEZA

¡PRECAUCIÓN!: NO UTILICE EN NINGUNA PARTE DEL APARATO PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS NI DETERGENTES O ESTROPAJOS ABRASIVOS O QUE RASQUEN DEMASIADO.

ADVERTENCIA
El interior del horno, la puerta, la caja exterior y los accesorios se podrán muy calientes durante los modos de funcionamiento **GRILL**, **COMBINADO**, **CONVECCIÓN** y **FUNCIONAMIENTO MEMORIA**. Antes de ponerse a limpiar, compruebe que se hayan enfriado.

Exterior del aparato
La superficie exterior del aparato se puede limpiar fácilmente con agua y un jabón suave. Asegúrese de retirar todo el jabón con un paño húmedo y de secar el exterior con uno suave.

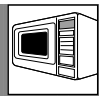
Panel de mandos
Abra la puerta antes de limpiar el panel de mandos. Límpielo siempre con mucho cuidado. Utilice un paño humedecido sólo en agua y páselo suavemente por el panel hasta que esté limpio. No utilice demasiada agua ni ningún tipo de detergente químico o abrasivo.

Interior de aparato
1. Limpie mientras el aparato esté caliente las salpicaduras y los restos de líquidos que se hayan podido derramar con un paño suave húmedo o con una esponja. Para manchas grandes utilice un paño humedecido en agua con jabón y frote hasta que desaparezcan todos los restos.
   No quite la tapa de la guía de ondas.
2. Asegúrese de que no entra agua ni jabón en los pequeños orificios de ventilación de las paredes interiores, ya que el aparato podría estropearse.
3. No utilice productos de limpieza en spray en el interior del aparato.
4. Utilice a menudo las resistencias de los dos grills, el superior y el inferior para calentar el horno; consulte las "Notas sobre la COCCIÓN CON GRILL" de la página 128. Los restos de comida o grasa salpicados pueden producir humo o malos olores.

Plato giratorio
Saque el plato giratorio del horno. Lávelos con agua jabonosa y séquelos con un paño suave. Tanto el plato giratorio se pueden lavar en lavavajillas.

Rejilla
Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. También pueden lavarse en el lavavajillas.

Puerta
Para eliminar los restos de suciedad, limpie a menudo los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño húmedo suave.



COMPRUEBE LO SIGUIENTE ANTES SOLICITAR LOS SERVICIOS DE UN TÉCNICO.

1. Alimentación
Compruebe que el enchufe está bien introducido en una toma de corriente apropiada.
Compruebe que el fusible/disyuntor de la fase funcione correctamente.

2. ¿Se enciende la luz del horno con la puerta abierta? SÍ _____ NO _____

3. Coloque una taza con agua (aproximadamente 150 ml) en el aparato y cierre bien la puerta.
Seleccione el modo de cocción por microondas.
Programe el aparato para que funcione a 900 W durante un minuto y póngalo en marcha.
¿Se enciende la luz? SÍ _____ NO _____
¿Gira el plato giratorio? SÍ _____ NO _____
NOTA: El plato giratorio gira en las dos direcciones.
¿Funciona el sistema de ventilación? SÍ _____ NO _____
(Coloque la mano delante de los orificios de ventilación y compruebe si sale aire.)
¿Suena la señal cuando transcurre el minuto? SÍ _____ NO _____
¿Se apaga el indicador de cocción? SÍ _____ NO _____
¿Está caliente el agua después de todo el proceso? SÍ _____ NO _____

4. Saque la taza del aparato y cierre la puerta.
Seleccione el modo de cocción con **GRILL** y ponga en marcha las resistencias superior e inferior durante 3 minutos.
¿Están al rojo vivo las resistencias después de los tres minutos? SÍ _____ NO _____

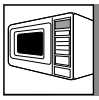
Si la respuesta a alguna de las preguntas anteriores ha sido "NO", llame a un servicio técnico autorizado de SHARP e infórmele sobre el resultado de las comprobaciones. Busque la dirección en la tapa trasera.

NOTAS:

1. Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán).

Modo de cocción		Tiempo normal
Cocción 100 % Microondas		20 min.
Grill cooking		
GRILL SUPERIOR		30 min.
GRILL INFERIOR		45 min.
GRILL SUPERIOR Y INFERIOR		Grill superior - 15 min. Grill inferior - 15 min.
Combi 2	Cocción 100 % Microondas	Micro - 20 min. Grill superior - 15 min.
	Cocción 10 - 70 % Microondas	Grill superior - 30 min.
Combi 3	Cocción 100 % Microondas	Micro - 20 min. Grill inferior - 15 min.
	Cocción 10 - 70 % Microondas	Grill inferior - 45 min.

2. Después de cocción, el ventilador enfriador se pondrá en marcha y en la pantalla del aparato aparecerá el mensaje [Hot]. El ventilador también se activa si pulsa el botón de **PARADA** y abre la puerta del aparato durante uno de los modos de cocción anteriores. Es posible que note cómo sale aire por los orificios de ventilación cuando el ventilador esté encendido.

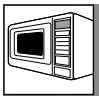


¿QUÉ SON LAS MICROONDAS?

Las microondas son, al igual que las ondas de radio y de televisión- ondas electromagnéticas. Las microondas son generadas en el horno de microondas por el magnetrón y ponen las moléculas de agua en el alimento en oscilación. Debido a la fricción producida, se genera calor que hace que los alimentos sean descongelados, calentados o cocidos. El secreto de los reducidos tiempos de cocción radica en el hecho de que las microondas penetran desde todos los lados directamente en el alimento. La energía se aprovecha de forma óptima. En comparación, la energía en la cocción con la cocina eléctrica pasa desde la placa de cocción a la olla y sólo después al alimento. En este rodeo se pierde mucha energía.

LAS PROPIEDADES DE LAS MICROONDAS

Las microondas atraviesan todos los objetos no metálicos de vidrio, porcelana, cerámica, plástico, madera y papel. Ésta es la razón porque estos materiales no se calientan en el horno de microondas. La vajilla se calienta sólo indirectamente a través del alimento. Los alimentos absorben las microondas y se calientan así. Las microondas no penetran los materiales metálicos, sino que son reflejadas. Por esta razón, los objetos metálicos no suelen ser aptos para el horno de microondas. Sin embargo, existen excepciones que permiten aprovechar exactamente estas propiedades. Así, los alimentos se cubren en determinados puntos con un poco de papel de aluminio durante la descongelación o la cocción. De este modo se evita que se produzcan zonas demasiado calientes o excesivamente hechas en piezas irregulares. Observe al respecto las siguientes indicaciones.



DE ESTO ES CAPAZ SU NUEVO HORNO MICROONDAS

COCCIÓN POR MICROONDAS

Con la función "combi" de su nuevo horno microondas podrá recalentar rápidamente platos cocinados o bebidas, o bien derretir mantequilla o chocolate en un abrir y cerrar de ojos.

El horno microondas también resulta ideal para descongelar alimentos. No obstante, en muchos casos conviene combinar la cocción por microondas con la cocción por aire caliente o con grill (función "combi"). De este modo podrá cocinar y dorar los alimentos al mismo tiempo.

Los tiempos de cocción con microondas suelen ser mucho más cortos que con un horno normal.

FUNCIÓN COMBI

(COCCIÓN POR MICROONDAS COMBINADA CON AIRE CALIENTE O GRILL)

Estos dos métodos son una combinación ideal de las ventajas del horno.

Puede elegir entre:

- Microondas + aire caliente (ideal para asados, aves de corral, cocidos y soufflés) y
- Microondas + grill (ideal para pizzas, aperitivos, fritos, sandwiches tostados y para dorar)

Utilice la función "combi" para cocinar y dorar los alimentos al mismo tiempo.

La ventaja de este método es que el aire caliente, o el calor del grill, tapa rápidamente los poros del alimento, al tiempo que las microondas se encargan de cocinarlo con suavidad. Los alimentos quedan jugosos por dentro y crujientes por fuera.

COCCIÓN CON AIRE CALIENTE

También puede utilizar el aire caliente por sí solo (sin cocción por microondas). En tal caso, se consiguen los mismos resultados que con un horno normal.

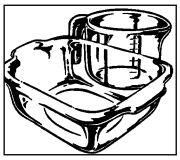
COCCIÓN CON GRILL

En la parte superior del espacio interior del horno microondas hay una resistencia de cuarzo que se puede utilizar como un grill normal (sin la cocción por microondas) para dorar o asar alimentos.

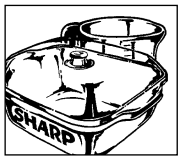
Debajo del plato giratorio del horno microondas hay un segundo grill con el que podrá dorar (o tostar) los alimentos desde abajo.

LA VAJILLA ADECUADA PARA EL HORNO DE MICROONDAS

VIDRIO Y VITROCERÁMICA



La vajilla de vidrio refractario es muy apta. Permite observar el proceso de cocción desde todos los lados. Sin embargo, no debe contener metal (p.ej. cristal de plomo) ni aplicaciones metálicas (p.ej. filo de oro, azul de cobalto).



LA CERÁMICA

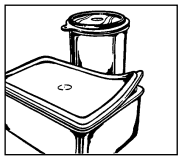
suele mostrar una buena aptitud. La cerámica debe estar vidriada, ya que, con la cerámica no vidriada, puede penetrar humedad al interior de la vajilla. La humedad calienta el material y puede hacerlo reventar. Si no está seguro de que su vajilla sea apta para el microondas, realice la prueba de aptitud para vajilla.

Véase la página E-3.

PORCELANA

muestra una muy buena aptitud. Preste atención a que la porcelana no tenga aplicaciones de oro o plata ni contenga metal.

PLÁSTICO

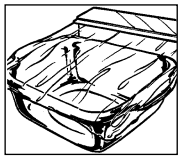


La vajilla termorresistente y apta para el microondas se puede utilizar para descongelar, calentar y cocinar. Observe las indicaciones del fabricante.

VAJILLA DE PAPEL

También se puede utilizar vajilla de papel termorresistente y apta para el microondas. Observe las indicaciones del fabricante.

PAPEL DE COCINA

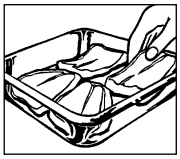


puede utilizarse para absorber la humedad producida en procesos de calentamiento breves, p.ej. con pan o alimentos rebozados. Coloque el papel entre el alimento y el plato giratorio. De este modo, la superficie del alimento permanece crujiente y seca. Cubriendo alimentos grasos con papel de cocina se retienen las salpicaduras.

LÁMINA PARA MICROONDAS

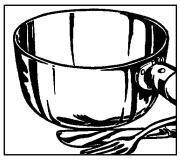
o lámina termorresistente es muy apta para cubrir o envolver. Observe las indicaciones del fabricante.

BOLSAS DE ASADO



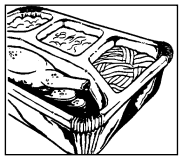
pueden utilizarse en el microondas. Sin embargo, las pinzas metálicas no son aptas para el cierre, ya que la lámina de las bolsas puede fundirse. Utilice hilo para cerrar la bolsa y pínchela varias veces con un tenedor. La lámina no termorresistente, p.ej. lámina de conservación, no es recomendable para el uso en el horno de microondas.

METAL



no se debería utilizar en general, ya que las microondas no atraviesan el metal y, por lo tanto, no pueden llegar hasta los alimentos. Sin embargo, existen excepciones. Se pueden utilizar tiras estrechas de papel de aluminio para cubrir piezas para evitar que éstas se descongelen o cuezan demasiado deprisa (por ejemplo las alas en pollos).

Pequeños pinchos metálicos y bandejas de aluminio (p.ej. en platos precocinados) se pueden utilizar. Sin embargo, tienen que ser pequeños con relación al alimento; por ejemplo las bandejas de



aluminio tienen que estar llenadas con alimentos al menos a 2/3 - 3/4. Se recomienda pasar el alimento a vajilla apta para microondas.

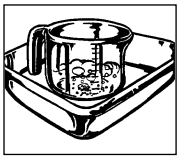
En caso de uso de bandejas de aluminio u otra vajilla metálica, se ha de mantener una distancia mínima de aprox. 2,0 cm frente a las paredes del horno, ya que, de lo contrario, éstas podrían sufrir daños por una eventual generación de chispas.

NO UTILICE VAJILLA CON APLICACIONES METÁLICAS

elementos metálicos o inclusiones metálicas, p.ej. tornillos, bisagras o asas.

LA VAJILLA ADECUADA

PRUEBA DE APTITUD PARA VAJILLA



Si no está seguro si su vajilla es apta para microondas, realice la siguiente prueba: Coloque la vajilla en el aparato. Ponga un recipiente de vidrio con 150 ml de agua encima o al lado de la vajilla. Haga funcionar el aparato de 1 a 2 minutos al 100% de la potencia. Si la vajilla permanece fría o tibia es apta para microondas. Esta prueba no debe realizarse con vajilla de plástica, ya que podría fundirse.

PLATOS APTOS PARA LA FUNCIÓN "COMBI"

Básicamente, se puede utilizar cualquier plato termorresistente que sea apto para microondas; ya sea de porcelana, cerámica o vidrio. No obstante, tenga en cuenta que al cocinar con aire caliente o con el grill el plato se calienta mucho. Los platos y fuentes de plástico y las películas protectoras no son aptos para los métodos de cocción combinados.

No utilice papel de cocina ni de horno, ya que se podría calentar en exceso y arder.

METAL

No debe utilizarse. La única excepción son las fuentes especiales para microondas que sirven para dorar platos como asados, pasteles y tartas saladas. Tenga en cuenta las indicaciones de estos platos y fuentes que se pueden utilizar en un horno microondas.

PLATOS APTOS PARA LA COMBINACIÓN DE AIRE CALIENTE Y GRILL

Cuando cocine con aire caliente o con grill, puede utilizar los mismos platos y fuentes que con un horno o un grill normales.

CONSEJOS Y TÉCNICAS

ANTES DE EMPEZAR …

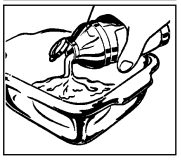
Para facilitarle al máximo el manejo del microondas, hemos reunido a continuación las indicaciones y los consejos más importantes. Conecte su aparato únicamente si se encuentran alimentos en el interior.

AJUSTE DE LOS TIEMPOS

En general, los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción son considerablemente más cortos que en una cocina o un horno convencional. Respete los tiempos que se recomiendan en las tablas. Ajuste los tiempos más bien un poco más cortos que demasiado largos. Después de la cocción, haga una prueba de cocción. Es mejor tener que cocer un alimento un poco más en lugar de que esté demasiado hecho.

TEMPERATURA INICIAL

Los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción dependen de la temperatura inicial de los alimentos. Los alimentos congelados o a temperatura del frigorífico necesitan, por ejemplo, más tiempo que los que están a temperatura ambiente. Para el calentamiento y la cocción de alimentos se parte de temperaturas de conservación normales (temperatura del frigorífico aprox. 5° C, temperatura ambiente aprox. 20° C). Para la desconge-lación de alimentos se parte de una temperatura de congelación de -18° C. Las **palomitas** deben prepararse únicamente en recipientes especiales para palomitas que sean aptas para el microondas. Observe exactamente las indicaciones del fabricante. No utilice recipientes normales de papel o de vidrio. Los **huevos** no deben cocerse en su cáscara. En el interior de la cáscara se establece una presión que puede hacer explotar el huevo. Pinche la yema antes de la cocción. **No utilice aceite o grasa** para freír en el microondas. Es imposible controlar la temperatura del aceite. El aceite podría salirse repentinamente del recipiente. **No caliente recipientes cerrados**, tales como botes o latas. Los recipientes podrían reventar debido a la presión producida (excepción: preparación de conservas).



TODOS LOS TIEMPOS...
que figuran en este libro de cocina son valores orientativos que pueden variar en función de la temperatura inicial, del peso y de las características (contenido en agua, grasa, etc.) de los alimentos.

SAL, ESPECIAS E HIERBAS AROMÁTICAS

Los alimentos preparados en el microondas conservan su aroma propio mejor que con los modos de preparación convencionales. Por esta razón, dosifique la sal con mucha prudencia y échela, en general, sólo después de la cocción. La sal liga líquido y seca la superficie. Las especias y las hierbas aromáticas pueden utilizarse como de costumbre.

PRUEBAS DE COCCIÓN

El estado de cocción de los alimentos puede comprobarse igual que en la preparación convencional:

- Termómetro de alimentos: Al finalizar el proceso de calentamiento o de cocción, cada alimento tiene una determinada temperatura interna. Con un termómetro de alimentos puede determinar si el alimento está lo suficientemente caliente o hecho.
- Tenedor: El pescado se puede comprobar con un tenedor. Su carne está hecha si ya no está vidriosa y se separa con facilidad de las espinas. Si está demasiado hecha, se vuelve dura y seca.
- Palillo: Pasteles y pan pueden comprobarse pinchándolos con un palillo de madera. Si el palillo sale limpio y seco, el alimento está hecho.

DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN CON EL TERMÓMETRO DE ALIMENTOS

Al final del proceso de cocción, todas las bebidas y alimentos tienen una determinada temperatura interna con la cual el proceso de cocción puede finalizar, obteniendo un buen resultado. La temperatura interna se puede determinar con un termómetro de alimentos. En la tabla de temperaturas figuran las temperaturas más importantes.

TABLA: DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN CON EL TERMÓMETRO DE ALIMENTOS

Bebida/alimento	Temperatura interna al final del tiempo de cocción	Temperatura interna al cabo de 10 a 15 minutos
Calentar bebidas (café, agua, té, etc)	65-75º C	
Calentar leche	75-80º C	
Calentar sopas	75-80º C	
Calentar cocidos	75-80º C	
Aves	80-85º C	85-90º C
Cordero		
Rosado	70º C	70-75º C
Hecho	75-80º C	80-85º C
Rosbíf		
Poco hecho (rare)	50-55º C	55-60º C
Medio hecho (medium)	60-65º C	65-70º C
Hecho (welldone)	75-80º C	80-85º C
Cerdo, ternera	80-85º C	80-85º C

ADICIÓN DE AGUA

Verdura y otros alimentos con un elevado contenido de agua pueden cocinarse en su propio jugo o con adición de poca cantidad de agua. De este modo, se conservan muchas vitaminas y minerales en el alimento.

ALIMENTOS CON PIEL O CÁSCARA

tales como salchichas, pollo, muslos de pollo, patatas enteras, tomates, manzanas, yema de huevo, etc. tienen que pincharse con un tenedor o un palillo. De este modo, el vapor producido puede salir sin que reviente la piel o la cáscara.

ALIMENTOS GRASOS

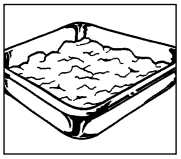
La carne entreverada y las capas de grasa se cuecen antes que las partes magras. Por esta

BLANQUEAR VERDURA

La verdura debería ser blanqueada antes de congelarla. Así se conservan mejor su calidad y su aroma. Procedimiento: Lave y corte la verdura. Ponga en un cuenco 250 g de verdura con 275 ml de agua y caliéntela con la tapa durante 3-5 minutos. Después de blanquearla sumerja la verdura inmediatamente en agua de hielo para detener la cocción y escúrrala. Embale la verdura blanqueada herméticamente y congélela.

PEQUEÑAS Y GRANDES CANTIDADES

Los tiempos en el microondas dependen directamente de la cantidad del alimento que quiere descongelar, calentar o cocinar. Esto significa que las raciones pequeñas se hacen antes que las grandes. Como regla empírica se aplica:



DOBLE CANTIDAD=CASI DOBLE TIEMPO MEDIA CANTIDAD=MITAD DEL TIEMPO

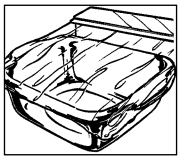
RECIPIENTES ALTOS Y PLANOS

Ambos recipientes tienen la misma capacidad, pero en el recipiente alto, el tiempo de cocción es más largo que en el plano. Por esta razón, utilice de preferencia recipientes planos con una amplia superficie. Los recipientes altos sólo deberían utilizarse para platos que pudieran rebosar fácilmente, p.ej. pasta, arroz, leche, etc.

RECIPIENTES REDONDOS Y OVALADOS

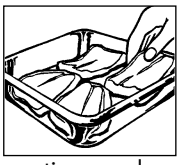
En recipientes redondos y ovalados, los alimentos se cuecen más uniformemente que en angulares, ya que la energía de las microondas se concentra en los ángulos y los alimentos podrían quedar demasiado hechos en estos puntos.

TAPAR



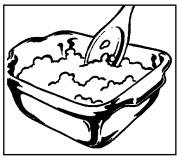
Tapando el alimento se conserva su humedad y se reduce el tiempo de cocción. Utilice para ello una tapa, lámina para microondas o una cubierta. No tape los alimentos que deberían formar una costra crujiente, p.ej. asados o pollo. Se aplica la regla de que todo lo que se taparía en la cocina convencional también se debería tapar en el microondas. Lo que se cuece descubierto en la cocina también se puede preparar así en el microondas.

PIEZAS IRREGULARES



se deberían colocar con el lado más grueso o compacto hacia fuera. La verdura (p.ej. brécoles) se coloca con el tallo hacia fuera. Las piezas más gruesas necesitan un tiempo de cocción más largo y reciben más energía de microondas en sus lados exteriores, de modo que los alimentos se hacen uniformemente.

REMOVER



Es necesario remover los alimentos porque las microondas calientan primero las zonas exteriores. De este modo, se equilibra la temperatura, y el alimento se calienta uniformemente.

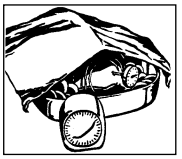
DISPOSICIÓN

Varias porciones individuales, p.ej. moldes de flan, tazas o patatas sin pelar, se disponen en un círculo en el plato giratorio. Deje un poco de espacio entre las distintas porciones para que la energía de microondas pueda penetrar desde todos los lados.

GIRAR

Durante el proceso de cocción, debería dar una vez la vuelta a las piezas medianas, tales como hamburguesas y bistecs, para reducir el tiempo de cocción. Las piezas grandes, tales como asados y pollos, tienen que girarse, ya que el lado superior recibe más energía de microondas y podría secarse si no se da la vuelta a la pieza.

TIEMPO DE REPOSO



El cumplimiento del tiempo de reposo es una de las reglas más importantes para el microondas. Casi todos los alimentos que se descongelan, calientan o cocinan en el microondas necesitan un mayor o menor tiempo de reposo durante el cual se produce el equilibrado de la temperatura y el liquido se distribuye uniformemente en el alimento.

CALENTAR

- Los platos precocinados en recipientes de aluminio deberían retirarse y calentarse en un plato o en un cuenco.
- Cubra los alimentos con lámina para microondas, con un plato o una cubierta (disponible en el comercio) para evitar que la superficie se seque. Las bebidas no se necesitan cubrir.
- En recipientes cerrados herméticamente, quite la tapa.
- Para hervir líquidos como agua, café, té o leche, coloque una varilla de vidrio en el recipiente.
- Mayores cantidades se deberían remover, si es posible, enmedio, de modo que la temperatura se distribuya uniformemente.
- Los tiempos indicados son válidos para alimentos con una temperatura ambiente de 20° C. En alimentos a temperatura de frigorífico, el tiempo de calentamiento aumenta ligeramente.
- Después de calentarlos, deje reposar los alimentos durante 1-2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente dentro del alimento (tiempo de reposo).
- Los tiempos indicados son valores orientativos que pueden variar según la temperatura inicial, el contenido de agua, el contenido de grasa, el estado final deseado, etc.

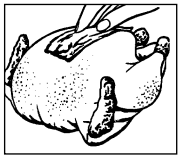
DESCONGELAR

El microondas es ideal para descongelar alimentos. En general, los tiempos de descongelación son considerablemente más cortos que en la descongelación convencional. A continuación unos consejos: extraiga los congelados de su embalaje y colóquelos para descongelar en un plato.

ENVASES Y RECIPIENTES

Muy adecuados para descongelar y calentar alimentos son envases y recipientes aptos para microondas que puedan utilizarse para congelar (hasta aprox. -40° C) y son además termorresistentes (hasta aprox. 220° C). De este modo, puede descongelar, calentar e incluso cocinar los alimentos sin tener que cambiar de recipiente.

CUBRIR

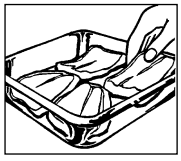


Antes de descongelar, cubra las partes más delgadas con pequeñas tiras de aluminio. Las partes parcialmente descongeladas o calientes tienen que cubrirse igualmente con tiras de aluminio durante la descongelación. Así se evita que las partes delgadas se calienten demasiado mientras que las más gruesas están todavía congeladas.

LA POTENCIA DE MICROONDAS...

debería elegirse más bien demasiado baja que demasiado alta. De esta manera se consigue un resultado de descongelación uniforme. Si la potencia de microondas es demasiado alta, la superficie del alimento ya empieza a cocerse mientras que el interior esté todavía congelado.

GIRAR / REMOVER



Casi todos los alimentos tienen que girarse o removerse una vez. Las piezas adheridas entre ellas tienen que separarse y redisponerse lo antes posible.

CANTIDADES PEQUEÑAS...

se descongelan antes y más uniformemente que las grandes. Por esta razón, recomendamos congelar, a ser posible, porciones pequeñas. Así puede combinar de forma rápida y sencilla menús enteros.

ALIMENTOS SENSIBLES,

tales como tarta, nata, queso y pan, no deben descongelarse por completo, sino sólo superficialmente para terminar de descongelarlos a temperatura ambiente. De esta forma se evita que las zonas exteriores se calienten ya demasiado mientras el interior está todavía congelado.

EL TIEMPO DE REPOSO...

después de la descongelación de alimentos es particularmente importante, ya que el proceso de descongelación continúa durante este tiempo. En la tabla de descongelación figuran los tiempos de reposo para distintos alimentos. Los alimentos gruesos y compactos precisan un tiempo de reposo más largo que alimentos planos o de estructura porosa. Si el alimento no estuviera suficientemente descongelado, puede seguir descongelándolo en el microondas o alargar un poco el tiempo de reposo. Después del tiempo de reposo, los alimentos deberían utilizarse enseguida y no se deben volver a congelar.

DESCONGELAR Y COCINAR

Los platos congelados pueden descongelarse y cocinarse al mismo tiempo en el microondas. En la tabla figuran algunos ejemplos.
Para la preparación de platos precocinados y congelados usuales en el comercio, observe las indicaciones del fabricante en el embalaje. En general, se ofrecen tiempos de cocción exactos e indicaciones para la preparación en el microondas.

DESCONGELAR Y COCINAR

POTENCIA DE MICROONDAS

Su horno de microondas tiene una potencia de 900 W y 6 niveles de potencia.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Grill superior
Usos múltiples para gratinar y asar carne, aves y pescado.

Grill inferior
Este modo de funcionamiento puede utilizarse para dorar alimentos en su lado inferior.

Convección
Este método le permite elegir entre 10 niveles de aire caliente (40° C - 250° C).

Grill superior y inferior
Funcionamiento simultáneo del grill superior e inferior. Esta combinación es particularmente apta, por ejemplo, pasta tostadas gratinadas, quiches y albóndigas de carne.

Combinado: Microondas y Convección
Este método le permite combinar varios niveles de microondas y diferentes temperaturas de aire caliente (40° C - 250° C).
El rendimiento del microondas se limita al 50 % al utilizar este método..

Combinado: Microondas y Grill superior

Combinado: Microondas y Grill inferior
En estos modos de servicio, se pueden combinar distintos niveles de potencia del microondas con el grill superior o el grill inferior.

SELECCIÓN DEL MÉTODO DE COCCIÓN

Pulse las teclas necesarias para el uso combinado Teclas disponibles:	MICROONDAS	° C CONVECCIÓN	GRILL SUPERIOR
+ Microondas y Convección	SELECCIONAR NIVEL	SELECCIONAR TEMPERATURA	GRILL INFERIOR
+ Microondas y Grill Superior	X1 100 %	X1 250° C / X6 160° C	
+ Microondas y Grill Inferior	X2 70 %	X2 230° C / X7 130° C	
+ Grill Superior y Grill Inferior	X3 50 %	X3 220° C / X8 100° C	
	X4 30 %	X4 200° C / X9 70° C	
	X5 10 %	X5 180° C / X10 40° C	
	X6 0 %		
	X7 100 %		

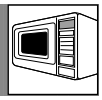


TABLA: USO DEL MICROONDAS PARA DESCONGELAR

Alimento	Peso -g-	Nivel %	Posición	Tiempo de descongelación -Min-	Información	Tiempo de espera -Min-
Asado	1500	10		54-58	Colóquelo sobre una fuente puesta del revés y dele la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	30-90
	1000	10		38-42		30-90
	500	10		19-22		30-60
Filetes, chuletas, escalopes	200	30		ca. 4	Colóquelos sobre una fuente y deles la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	10-15
Guisos de ternera	500	30		8-9	Colóquelos sobre una fuente y deles la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	10-15
Fiambres (por ejemplo, jamón cocido)	200	30		2-4	Colóquelo sobre un plato. Transcurrido 1 minuto, retire las lonchas superior e inferior y dele la vuelta antes de continuar	5
Salchichas	300	30		3-5	Colóquelas sobre un plato puesto del revés y deles la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	5-10
Pato, pavo	1500	10		44-48	Colóquelo sobre un plato puesto del revés y dele la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	30-90
Pollo	1200	30		19-22	Colóquelo sobre un plato puesto del revés y dele la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	30-90
Muslos de pollo	200	30		5-6	Colóquelos sobre un plato y deles la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	10-15
Pescado (entero)	700	30		9-11	Colóquelo sobre un plato y dele la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	30-60
Filetes de pescado	400	30		5-7	Colóquelos sobre un plato y deles la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	5-10
Camarones, gambas	300	30		6-8	Colóquelas sobre un plato y deles la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	5
Panecillos, 2	80	30		1-1 1/2	Colóquelos sobre un plato; no los descongele del todo	-
Rebanadas de pan	250	30		2-3	Colóquelas sobre un plato; no las descongele del todo	5
Hogaza entera	1000	30		8-10	Colóquela sobre un plato y dele la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	15
Pastel, 1 porción	150	30		2-3	Colóquelo sobre un plato	10
Pastel entero, Ø 24 cm		30		8-10	Colóquelo sobre un plato de repostería	60-90
Mantequilla	250	30		2-3	Colóquela sobre un plato; no la descongele del todo	15
Crema	250	30		2+2	Destápela; transcurridos 3 minutos, échela en un cuenco y continúe la descongelación	5-10
Lonchas de queso	250	30		1-2	Colóquelas sobre un plato y deles la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	10
Fruta, por ejemplo fresas, frambuesas, cerezas, ciruelas	250	30		2-4	Extiéndala de manera uniforme en un plato y dele la vuelta a mitad del tiempo de descongelación	5

TABLA: DESCONGELAR Y COCINAR

Alimento	Peso -g-	Nivel %	Posición	Tiempo de descongelación -Min-	Información	Tiempo de espera -Min-
Filete de pescado	400	100		10-12	Colóquelo sobre un plato y tápelo con papel especial para microondas	1-2
Trucha, 1 entera	250	100		6-8	Colóquela sobre un plato y tápela con papel especial para microondas	1-2
Verduras	300 450	100 100	 	7-9 10-11	Colóquelas en un cuenco con tapa, aÒada el agua que se indique en el envoltorio y remueva a mitad del tiempo de cocción	2
Pizza, base fina	300	70 - 70	 	1 1/2-2 5 1	Sáquela del envoltorio y colóquela directamente sobre el plato giratorio	-
Pizza, base fina	350	70 - 70	 	2 5 1	Sáquela del envoltorio y colóquela directamente sobre el plato giratorio	-
Pizza, base gruesa	450	70 - -	 	4-4 1/2 3 1/2-4 1 1/2	Sáquela del envoltorio y colóquela directamente sobre el plato giratorio	-
Pizza en baguette	250	100 - -	 	2 1/2 1 1/2 3 1/2	Sáquela del envoltorio y colóquela directamente sobre el plato giratorio	-
Pizza en un pan de chapata	175	100 - -	 	2 1 1/2-2 3 1/2	Sáquela del envoltorio y colóquela directamente sobre el plato giratorio	-
1 Pan de ajo	170	70 - 30	 	1 1/2 2-2 1/2 1	Sáquelo del envoltorio y colóquelo directamente sobre el plato giratorio	3-4
Hamburguesa con queso	145	50 -	 	3 1/2 1	Sáquela del envoltorio y colóquela directamente sobre el plato giratorio	-

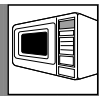


TABLA: DESCONGELAR Y COCINAR

Alimento	Peso -g-	Nivel %	Posición	Tiempo de descongelación -Min-	Información	Tiempo de espera -Min-
2 pretzels	300	10% 10%/220°C		3 13	Colóquelos sobre el papel de horno (que viene con el producto) según las instrucciones del envoltorio, directamente sobre el plato giratorio	-
Pastel de manzana	600	10%/230°C		25	Colóquelo sobre un plato de repostería	-
Lasaña	400	100% 50% 30%		4 1/2 6 6	Sáquela del envoltorio, colóquela sobre un plato termorresistente y salpíquela con un poco de agua	5
Camembert al horno	150	30%		5 2	Colóquelo directamente sobre el plato giratorio	
Filete de pescado a la bordelesa	400	100% 50% 30%		4 1/2 6 9	Colóquelo sobre el plato giratorio dentro de la bandeja de aluminio sin tapar	5

TABLA: CALENTAR COMIDAS Y BEBIDAS

Alimento	Peso -g-	Nivel - % -	Posición	Tiempo de descongelación -Min-	Información
Líquido, 1 taza	150	100		aprox. 1	No lo tape
Plato cocinado	400 500	100 100		3-5 4-6	Salpique agua sobre la salsa, remueva de vez en cuando y después de calentar
Guiso, sopa	200 400	100 100		1 1/2-3 4-5	Tape y remueva después de calentar
Segundos platos	200 500	100 100		aprox. 2 3-5	Salpique con agua, tape y remueva de vez en cuando
Carne, 1 porción	200	100		3-4	Cábrala con salsa
Salchichas de Frankfurt	250	30		3 1/2-4	Colóquelas sobre un plato y pinche la piel varias veces
Comida para niños pequeños, 1 bote	190	50		1/2-1	Dest·pela, remuévala bien después de calentar y compruebe la temperatura
Mantequilla o margarina, derretir	50	100		1/2-1	Derrítala en un plato o en un cuenco
Chocolate, derretir	100	50		aprox. 3	Derrítala en un cuenco
Perritos calientes	200	100		aprox. 1 1/2	Colóquelos directamente sobre el plato giratorio

ESPAÑOL

TABLA: COCINAR Y ASAR AL GRILL ALIMENTOS CONGELADOS

Alimento	Peso -g-	Nivel - % -	Posición	Tiempo de descongelación -Min-	Información
Salchichas (2-3)	250	-		6 (*)	Colóquelas las rejillas y haga una pausa para darles la vuelta (*)
		-		5	
Dorar gratinados y platos a la cazuela		-		10 - 15	Poner el molde para gratinados en el rejillas .
		-			
Hamburguesa con queso	300	100		1 1/2	Colóquela directamente sobre el plato giratorio
Croquetas de carne	500	100		2(*)	Colóquelas directamente sobre el plato giratorio y haga una pausa para darles la vuelta (*)
		100		2	
Pizza	300	100		1-1 1/2	Colóquela directamente sobre el plato giratorio
				1-1 1/2	
				3-3 1/2	

Alemania

Huevos revueltos con beicon

Tiempo total de cocción: 3 1/2 - 4 1/2 minutos

Ingredientes:

5-10 g margarina
25 g cebolla bien picada
40 g beicon
3 huevos
3 EL cucharadas de leche
Sal y pimienta

Preparación:

1. Ponga la margarina, la cebolla y el beicon sobre el plato giratorio y ponga en marcha el horno.

2-3 min.	50 % +

2. Bata los huevos con la leche y el condimento. Die Eiermilch über die Zwiebeln und den Speck geben und stocken lassen.

1 1/2 min.	100 % +

Remueva el huevo una vez durante la cocción.

Francia

Croque Monsieur

Tiempo total de cocción: aprox. 5 minutos

Ingredientes:

2 rebanadas de pan
20 g mantequilla
1-2 lonchas de queso
(para cubrir un rebanada de pan)
1 loncha de jamón cocido
1 EL cucharada de nata fresca
aprox. 30 g de queso rallado

Preparación:

1. Unte con mantequilla las dos rebanadas de pan.
2. Sobre una de las rebanadas, ponga el queso en lonchas y después el jamón. Extienda la nata fresca por encima.
3. Ponga encima la segunda rebanada de pan y espolvoree el queso rallado por encima. Coloque el "croque" sobre el plato giratorio y ponga en marcha el horno.

1. Aprox. 1 min.	30 % +
2. Aprox. 4 min.	

Tostada de queso

Tiempo total de cocción: aprox. 5 minutos

Preparación: Tueste el pan, úntelo con mantequilla y cúbralo con una loncha de jamón cocido, una rodaja de piña y una loncha de Cheddar (u otro queso similar que funda bien). Coloque la tostada sobre el plato giratorio y ponga en marcha el horno.

1. 1/2 - 1 min.	50 %
2. 5 - 7 min.	

ÖSTERREICH
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
Manfred Mayer GmbH, Stipcakgasse 6, 1234 Wien, Phone: 01-6093120, Fax: 01-6993629 / **MCL-Service 'GmbH**, Deutschstr. 19, 1232 Wien, Phone: 01-6168800, Fax: 01-6168800-15 / **Karl Rother**, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 01-7498432, Fax: 01-7498432-12 / **Roland Göschl**, Bayerhamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / **Franz Schuhmann**, Gablonzerweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-382280-8 / **Arnold Moser**, An der Heufurt 28, 6900 Bregenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / **Anton Reitmeir**, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-562277, Fax: 512-562277 / **Scheuermann**, Rennsteinerstr. 8, 9500 Villach, Phone: 4242-21174, Fax: 4242-21174 / **Pichler**, Am Wagrain 342, 8055 Graz, Phone: 316-291292, Fax: 316-291292 / **Audio Video Service**, Sonnengasse 13, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

BELGIUM
En cas d´une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spècialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.
SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158, Web: http://www.sharp.be
AVTC, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, Phone:02/2674019, Fax:2679670,
ETS HENROTTE,Rue Du Campinaire 154,6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax:391237
Nouvelle Central Radio (N.G.R) Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 2402085

NEDERLAND
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.
SHARP ELECTRONICS BENELUX BV,- Helpdesk -,Postbus 900,3990 DW Houten, Telefoon: 0900-7427723, Web: http://www.sharp.nl

DEUTSCHLAND
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
03048 Gross Garglow, Cottbuser Str.129, Bernd Mindach, Tel:, 0355-539987, Fax:, 0355-5265685 / **04159 Leipzig,** Max-Liebermann-Strasse 4 a, Rudi Franz, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg,** Gabelentzstrasse 15 A, Mechanik Altenburg E.G., Tel: 03447-311102, Fax: 03447-315253 / **06217 Merseburg,** Gotthardstrasse 30, Looke & May GmbH, Tel: 03461-214121, Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben,** Hallesche Strasse 36, Hausger. Kundend. Eisleben, Tel: 03475-603079, Fax: 03475-747262 / **06618 Naumburg,** Wenzelstrasse 15, Hausgeräte & Service GmbH, Tel: 03445-202016, Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau,** Albrechtstrasse 116-118, Dessau-Electric GmbH, Tel: 0340-261270, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt,** Emil Hartmann Strasse 2, Elektro Ernst Granowski, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-357097 / **07545 Gera,** Amthorstrasse 12, Ess Hardware Service GmbH, Tel: 0365-8820115, Fax: 0365-8820116 / **07973 Greiz,** Reichenbacher Strasse 44 d, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Tel: 03661-3148, Fax: 03661-430142 / **08280 Aue,** Bahnhofstrasse 21, EHS Elektro-Hausgeräte SVC GmbH, Tel: 03771-552222, Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen,** Weststrasse 63, Elektrotechnik Plauen GmbH, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09221 Neukirchen,** Hauptstrasse 74, Walther Elektro, Tel: 0371-217096, Fax: 0371-217090 / **09246 Pleissa,** Zeppelinstrasse 8 a, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 03722-73780, Fax: 03722-737822 / **09328 Lunzenau,** Schulstrasse 6, Peter Welsch GmbH, Tel: 037383-6434, Fax: 037383-6448 / **09376 Oelsnitz,** Bahnhofstrasse 43, Elektrotechnik Oelsnitz-GmbH, Tel: 037298-2677, Fax: 037298-2678 / **12157 Berlin,** Cranachstrasse 2, Michael Kittler, Tel: 030-8551335, Fax: 030-8554835 / **18055 Rostock,** Timmermannstrat 5, Hetec, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18435 Stralsund,** Kedingshäger Strasse 78, RDS Haushaltsgeräte GmbH, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **20357 Hamburg,** Schulterblatt 132, Dieter Möller, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg,** Eiffestrasse 398, Deubel+Höfermann Elektronic GmbH, Tel: 040-257227, Fax: 040-2500192 / **22459, Hamburg,** Seesrein 35, Dieter A. Volbrecht VDI Klima und Kälte Service, Tel: 040 - 5517331, Fax: 040 - 5519996 / **23562 Lübeck,** Helmholtzstrasse 12, Lutz H. Boenisch, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel,** Eckernförder Strasse 93, Jürgen Skop GmbH, Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby,** Südring 14, Kaack Elektro-Haushaltgeräte Service GmbH, Tel: 04354-700, Fax: 04354-1311 / **24975 Husby,** Flensburger Strasse 41, Günter Josten, Tel: 04634-422, Fax: 04634-723 / **25770 Hemmingstedt,** Koesliner Strasse 18, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Tel: 0481-64943, Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede,** Südring 37, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Tel: 04488-84770, Fax: 04488-847711 / **27404 Heeslingen,** Kirchstrasse 9-11, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27478 Cuxhaven,** Am Kanal 5, Oskar Wieandt & Sohn OHG, Tel: 04724-81300, Fax: 04724-813050 / **28207 Bremen,** Neidenburger Strasse 20, Hansa Haushaltsgeräte Service GmbH, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow,** Güldenboden 25, Elektro-Kittler, Tel: 05841-3322, Fax: 05841-3322 / **30926 Seelze,** Lange-Feld-Strasse 122, Strickling Werkskundendienst, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / **34123 Kassel,** Heinrich-Hertz-Strasse 9, Kältedienst v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / **34128 Kassel,** Ahnatalstrasse 84, Elektro Mohrhenne, Tel:, 0561-61727, Fax:, 0561-65470 / **35037 Marburg,** Wilhelmstrasse 16, Hans-Georg Fuchs, Tel:, 06421-22424, Fax:, 06421-27549 / **35415 Pohlheim,** Ludwigstrasse 13-15, Jung KDZ, Tel: 06403-61131, Fax:, 06403-62151 / **36088 Hünfeld,** Hauptstr. 22, Elektro Vogt, Tel: 06652-2215, Fax: 06652-5782 / **37671 Höxter,** Krämerstrasse 8, Elektro Nonn, Tel: 05271-7959, Fax: 05271-35053 / **38444 Wolfsburg,** Brandgehaege 5 C, Gärtner Elektro-Haustechnik, Tel: 05308-4070, Fax: 05308-40740 / **39106 Magdeburg,** Ankerstr. 9, Industrie-Elektronik Magdeburg GmbH, Tel: 0391-5430402, Fax: 0391-5433520 / **40476 Düsseldorf,** Rather Strasse 21, Horst Leven, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach,** Gutenbergstrasse 28, Horst Hommers Kundendienst-Center, Tel: 02161-603256u.57, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan,** Talstrasse 8 b, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Tel: 02129-4466+53550, Fax: 02129-34037 / **44357 Dortmund,** Freigrafenweg 23-29, Gehado Elektronik Service GmbH, Tel: 0231-9370000, Fax: 0231-93700078+44 / **44869 Bochum,** Ruhrstrasse 181, ML Werks-Service GmbH, Tel: 02327-77899, Fax: 02327-74692 / **45219 Essen,** Corneliusstrasse 39, R. Drengenburg, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen,** Feldmannstrasse 76, Dieter Kroppen, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-

876652 / **48165 Münster-Hiltrup,** Rohrkampstrasse 23, Günter Pfeifer Grossküchentechnik, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **49324 Melle,** Plettenberger Strasse 50, H. U. Borgards GmbH, Tel: 05422-949740, Fax: 05422-9497-92 / **51598 Friesenhagen,** Mühlenhof 6, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen,** De Gasperistrasse 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **53757 Sankt Augustin,** Kölnstrasse 4, HDL Elektro-Kundendienst GmbH, Tel: 02241-920330, Fax: 02241-920334 / **55130 Mainz,** Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach,** Industriestrasse, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0671-794331, Fax: 0671-794369 / **56070 Koblenz,** August-Horch-Strasse 14, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0261-8909173, Fax: 0261-8909199 / **57080 Siegen,** Gosenbacher Hütte 44, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408 / **58239 Schwerte,** Holzener Weg 79, HHKT Electronica 2000 Josef Schlütz GmbH, Tel: 02304-982100, Fax: 02304-86360 / **61381 Friedrichsdorf,** Bahnstrasse 17 a, O. Hollmann, Tel: 06172-778276, Fax: 06172-75883 / **63739 Aschaffenburg,** Maximilianstrasse 8, Radio-Fernseh Reis, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / **65239 Hochheim,** Eltviller Strasse 14, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbtal-Hangenmeilingen,** Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt,** Nur telef.Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 069-371525 / **66117 Saarbrücken,** Zinzinger Strasse 13, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0681-5008522, Fax: 0681-5008533 / **67434 Neustadt,** Saarlandstrasse 55, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / **68309 Mannheim,** Heppenheimerstrasse 23, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0621-7184621, Fax: 0621-7184628 / **68526 Ladenburg,** Brauergasse 2, Salinger Elektro Service, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70186 Stuttgart,** Klippeneck Strasse 1, Elektro Herterich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / **75236 Kämpfelbach,** Goethestrasse 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe,** Lotzbeckstrasse 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden,** Hauptstrasse 103, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz,** Nur telef. Annahmestelle, Elektro Herterich, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln,** Schafbaumstrasse 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79650 Schopfheim,** Feldbergstrasse 21, R. Grossmann, Tel: 07622-7673, Fax: 07622-61900 / **80339 München,** Schwanthalerstrasse 110, Kesel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **85095 Denkendorf-Zandt,** Michlstrasse 3, Elektro Pfeiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **85413 Hörgertshausen,** Schlosstrasse 7, Elektro Radlmaier, Tel: 08764-9306-0, Fax: 08764-9306-30 / **86157 Augsburg,** Stadtberger Strasse 67, J. Haslinger Elektro-Geräte Kundendienst, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten,** Heiligkreuzer Strasse 17, Radio Hartmann, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-91319 / **89231 Neu-Ulm,** Gartenstrasse 4, Elektrotechnik Schneider, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **91522 Ansbach,** Am Ring 17, Elektro Merk GmbH, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **93102 Pfatter,** Regensburger Strasse 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Obernzell,** Hameter Strasse 31, Elektro Service Schurig, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **96052 Bamberg,** Aronstrasse 2 a, Bernhard Jackl, Tel: 0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg,** Untere Johannitergasse 16, Radio Wels City Service GmbH, Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **97318 Kitzingen,** Herrnstrasse 4-6, Hoffritz GmbH, Tel: 09321-4221/32021, Fax: 09321-32185 / **98724 Neuhaus,** Eisfelder Strasse 32, DLC Haustechnik GmbH, Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt,** Goethestrasse 14, Ernst Grüsser, Tel: 0361-3465719, Fax: 0361-3465719 / **99734 Nordhausen,** Töpferstrasse 10, Südharzer Dienstleistungs-Gesellschaft GmbH, Tel: 03631-983651, Fax: 03631-983654 / **99817 Eisenach,** Bahnhofstrasse 17, Blitz Elektro-Elektronik GmbH, Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915

FRANCE

En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes :

A.A.V.I.: 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cédex. Tél : 03 20 62 18 98 - Fax : 03 20 86 20 60. Départements desservis : 02, 08, 59, 62, 80 / **ASYSTEC** : P.A. Charles de Gaulle, 4 rue des Artisans, 95190 Goussainville. Tél : 01 39 88 80 00 - Fax : 01 34 38 91 20. Départements desservis . 60, 77, 93, 95 / **ATELIER ROUSSEL** : 12, Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient. Tél : 02 97 83 07 41 - Fax: 02 97 87 02 36. Départements desservis : 22,29,35,44,56 / **C.E.A.T.** : 9, Rue de Venise , 21000 Dijon. Tél : 03 80 66 15 57 - Fax: 03 80 67 12 36. Départements desservis : 10,21,25,39,52,58,71,89 / **C.M.T.S.** : 38, Rue des Ormeaux , 75020 Paris. Tél : 01 43 70 20 00 - Fax: 01 43 70 36 46. Départements desservis : 75,77,78,91,92,93,94,95 / **C.T.E.** : Zone Tilly - 116 rte de Thionville, 57140 Woippy. Tél : 03 87 30 14 14 - Fax: 03 87 30 85 07. Départements desservis : 51,54,55,57,88 / **ELECMA** : 6 Bld Gueidon , 13013 Marseille. Tél : 04 91 06 22 56 - Fax : 04 91 06 22 90. Départements desservis : 13,26,30,34,43,48,83,84 / **ELECTRO SERVICE** : 21 rue de Mulhouse, BP 122, 68313 ILLZACH. Tél : 03 89 62 50 00 - Fax : 03 89 50 80 14. Départements desservis : 67,68,70,90 / **M.E.C.** :118 Bld Tonnellé, 37020 Tours. Tél : 02 47 77 90 90 - Fax : 02 47 77 90 91. Départements desservis. 18,36,37,41,45,44,49,79,85,86 / **M.R.T.** : 74, Rue Albert Einstein , 72021 Le Mans Cedex. Tél : 02 43 28 52 20 - Fax: 02 43 24 93 81. Départements desservis : 28,53,61,72 / **ROSSIGNOL** : ZL du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger,63100 Clermont Ferrand. Tél : 73 91 93 09, Fax:73 92 28 79. Départements desservis : 3, 15, 19, 23, 43, 63 / **SETELEC** : 23, Rue du Chatelet,76420 Bihorel les Rouen. Tél : 35 60 64 39 - Fax:35 59 93. 48. Départements desservis : 14,27,50,76 / **S.T.E.** : 3, Chemin de l'Industrie,06110 Le Cannet Rocheville. Tél : 93 46 05 00 - Fax: 93 46 51 18. Départements desservis : 04,06 / **S.T.V.S.** : 18, Rue Benoit Malon,42000 Saint Etienne. Tél : 77 32 74 57,Fax: 77 37 45 29. Départements desservis : 03,07,42,43,63 / **S.T.V.S.** : 10, Chemin Saint-Gobain ,69190 Saint Fons. Tél : 78 70 03 32 - Fax: 78 70 86 61. Départements desservis : 01,38,69,71,73,74 / **TECH SERVICE** : Batiment G-Impasse Boudeville ,31100 Toulouse. Tél : 61 44 98 45 - Fax: 62 14 16 13. Départements desservis : 09,11,31,32,33,40,47,64,65,66,81,82 / **TIMO VIDEO** : 29 rue Elisabeth,91330 Yerres. Tél : 69 48 04 80 - Fax: 69 83 36 10. Départements desservis :28, 45, 77, 89, 912, 94 / **U.N.T.D.** : 1, Rue des Lourdines, 76000 Rouen. Tél : 35 72 28 04 - Fax: 35 73 18 32. Départements desservis :14,27,50,76

ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

Microcentro, Via Falloppio 11, 20100 Milano, Phone: 02-26827306 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceTVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax. 011253921 / **Tre Esse,** Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Video Service s.n.c.**, Via Giordano 52/54, 16100 Genova , Phone:

010-6043580 / **Tecnoservice s.n.c.**, Via San Vigilio 64/b-c-d, 39100 Bolzano, Phone: 0471-289062 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Hi-fi**, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saec di Coppa**, Via Rinchiostra Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Tecnoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100Perugia, Phone: 075-5003089 / **Digitecnica s.n.c.**, Via Zuccarini 1- Zona Baraccola, 60131 Candia (AN) Phone :071-2866067 / **S.A.R.E. s.r.l.**, Via Barbana 35/37, 00142 Roma, Phone 06-5406796 / **Tecno Labs**, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M.Giovene 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia , Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasanta 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPANA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

MERINO NICOLAS JOSE A., - 945/ 25.18.92 - AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ, ALAVA / **TELE-COLOR** - 96/585.24.60, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, ALICANTE / **TELECOM ELECTRONICA -** 96/539.50.21, CL HERNAN CORTES 8, 03600 ELDA, ALICANTE / **EUROSAT, S.L. -** 96/525.80.40, CL MONTERO RIOS 33 03013 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA GOMEZ** - 96/ 546.75.81, CL BALTASAR TRISTANY 100, 03201 ELCHE, ALICANTE / **ANGEL AVELLAN PUIG** - 965/ 21.32.55, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA ELER** - 965/ 25.63.32, CL PINOSO 8, 03012 ALICANTE, ALICANTE / **INSAT, CB** - 971/ 36.53.18, CL PINTOR CALBO 30, 07703 MAHON, BALEARES (MENORCA) / **REPARACIONES ORTEGA** - 971/ 39.01.55, CL VIA PUNICA 33, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA). / **AUDIO IMAGEN** - 971/ 31.46.59, CL JOSE RIQUER LLOBET 8, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA) / **IRTESA ELECTRONICA** - 971/ 20.47.02, CL JAUME FERRAN 72 BJOS, 07004 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **INSTALACIONES MAES, S.L** - 971/ 27.49.47, CL SON NADAL 63, 07008 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **ELECTRON. PONS GOMILA SA** - 971/ 37.22.76, CR NUEVA 162, 07730 ALAYOR, BALEARES (MENORCA) / **JOSE MARQUES ANGLADA,S.L.** - 971/ 38.54.54, CL LEPANTO 19, 07760 CIUDADELA, BALEARES (MENORCA) / **ANOIA ELECTROVISIO** - 93/ 805.11.90, AV BALMES 12, 08700 IGUALADA, BARCELONA / **AUDIO VISION** - 385.78.08, CL MARE DEU MONTSERRAT 22, 08922 STA.COLOMA, BARCELONA / **SAC-2, S.C.P.** - 331.77.54, CL RIERA BLANCA 113, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **FERMO** - 465.22.00, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, BARCELONA / **ELEC.SAFONT** - 821.30.03, CL GRAL. MANSO SOLA 31, 08600 BERGA, BARCELONA / **SERVINTERS, S.C.C.L.** - 389.44.60 - PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, BARCELONA / **TECNIK'S, S.C.P.** - 630.11.20, CL JOAN BARDINA 32, 08830 SANT BOI DE LL, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C. -** 785.51.11, CR MATADEPERA 87, 08225 TERRASSA, BARCELONA / **LAUREA S.A.T. -** 889.02.48, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 710.76.13, PS RUBIO I ORS 105, 08203 SABADELL, BARCELONA / **VILLARET POLO RAMON** - 798.02.48, CL MOLI DE VENT 21, 08303 MATARO, BARCELONA / **ESTARLICH PRADAS VICENTE** - 766.22.33, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, BARCELONA / **VIDEOCOLOR** - 93/ 454.99.08, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, BARCELONA / **ELDE** - 872.85.42, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, BARCELONA / **PULGAR I EDO S.L.** - 93/ 436.44.11, CL CASTILLEJOS 333, 08025 BARCELONA, BARCELONA / **ELECTRONICA MATEOS** - 849.28.77, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, BARCELONA / **ANTONIO ROBLES SANCHEZ** - 872.55.41, CL SANT BARTOMEU 42, 08240 MANRESA, BARCELONA / **TOP ELECTRONICA**, 890.35.91, CL MISSER RUFET 4 bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDES, BARCELONA / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, 93/ 236.44.11, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, BARCELONA / **FIX SERVICIO TECNICO**, 675.59.02, CL SANT RAMON 3 L-2, 08190 SANT CUGAT VALLES, BARCELONA / **SONITEV ELECTRONICA, C.B.**, 815.74.44, CL AIGUA 143, 08800 VILANOVA I GELTRU, BARCELONA / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, 873.88.81, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, BARCELONA / **4 EN 1 REPARACIONES**, 430.97.2, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **MOVILFRIT S.A.**, 93/ 630.14.53, CL OSCA 11-C POL.SALINAS, 08830 SANT BOI DE LL., BARCELONA / **TELE-SERVEI BRUC S.L.,** 93/ 207.08.08, CL ROSSELLO 289, 08037 BARCELONA, BARCELONA / **SABE ELECTRONICA**, 964/ 21.52.65, CL JOAQUIN COSTA 46, 12004 CASTELLON, CASTELLON / **F.CARCELLER-F.CERVERA,C.B,** 964/ 45.44.65, CL CARRERO 29, 12500 VINAROS, CASTELLON / **ASISTE, S.L.,** 964/ 21.57.69, AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, CASTELLON / **TECHNOTRONIC**, 971/ 32.27.62, CL IBIZA 12, 07860 SAN FCO. JAVIER, FORMENTERA / **REPARACIONES PILSA S.C.**, 972/ 20.66.96, CL J. PASCUAL I PRATS 8, 17004 GERONA, GERONA / **SATEL**, 972/ 26.55.19, PS DE BARCELONA 12, 17800 OLOT, GIRONA / **SALLERAS PUIG JUAN**, 972/ 50.67.54, CL POU ARTESIA 4, 17600 FIGUERES, GIRONA / **RIERA DAVIU**, 972/ 50.32.64, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, GIRONA / **LAVISON, C.B.**, 972/ 23.01.22, CL MONTSENY 35, 17005 GIRONA, GIRONA / **MONJE URE#A MANUEL**, 972/ 70.25.52, CL SANT QUINTI 33, 17534 RIBES DE FRESER, GIRONA / **ESTUDIOS 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, PZ DE LOS ESTUDIOS 3, 20011 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / TEKNIBAT ELECTRONICA**, 943/ 70.24.37, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR, GUIPUZCOA / **REPARACIONES URRUTI S.L.**, 943/ 45.84.10, PS AINTZIETA 32, 20014 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **TELESERVIC**, 974/ 31.34.44, CL ESTADILLA 6, 22300 BARBASTRO, HUESCA / **SERVIELECTRO**, 974/ 21.00.14, CL BALTASAR GRACIAN 5, 22002 HUESCA, HUESCA / **TELESONIC**, 974/ 36.32.97, CL TERUEL 6, 22700 JACA, HUESCA / **TELESERVICIO**, 974/ 22.01.39, CL TENERIAS 20, 22001 HUESCA, HUESCA / **SATEF**, 973/ 50.08.48, AV RAVAL DEL CARME 12, 25300 TARREGA, LERIDA / **IELSA, C.B.**, 973/ 24.71.27, CL TARRAGONA 40, 25005 LLEIDA, LLEIDA / **CRISTEL**, 973/ 27.08.26, CL VALLCALENT 32, 25006 LLEIDA, LLEIDA / **UNITEC**, 948/ 82.74.34, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31500 TUDELA, NAVARRA / **TELSAN, C.B.**, 948/ 24.19.50, CL GAYARRE 1 BJOS., 31005 PAMPLONA, NAVARRA / **EURO TECNICS ELECTRONICA**, 977/ 32.24.89, CL LEPANTO 16-18, 43202 REUS, TARRAGONA / **ELECTRO SERVEI C.B.**, 977/ 51.04.42, PS MOREIRA 10, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **A.B.R. ELECTRONICA S.L.**, 977/ 50.21.20, CL CALDERON LA BARCA 3, 43520 ROQUETAS, TARRAGONA / **CURTO GAMUNDI S.R.C.**, 977/ 44.13.14, CL RIEROL CAPUTXINS 6, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **SELECCO S.L.**, 977/ 70.00.12, CL CALDERON DE LA BARCA 11, 43870 AMPOSTA, TARRAGONA / **ELECTRONICA S. TORRES**, 977/ 21.21.48, CL JOAN MIRO 4 ESC.D 1-2, 43005 TARRAGONA, TARRAGONA / **BUIRA TECNIC'S**, 977/ 66.04.37, CL SAN JAVIER 55, 43700 EL VENDRELL, TARRAGONA / **TECNO SERVEIS MORA**, 977/ 40.08.83, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE, TARRAGONA / **SERTECS, S.C.**, 977/ 22.18.51, CL

CAPUTXINS (BAJOS) 22, 43001 TARRAGONA, TARRAGONA / **ELECTRONICA JOSEP**, 977/ 88.04.41, CTRA. IGUALADA 29 BJOS, 43420 STA. COLOMA QUERALT, TARRAGONA / **MARTORELL ALTES** , 977/ 75.32.41, CL ROSETA MAURI 10, 43205 REUS, TARRAGONA / **TELESERVICIO S.C.**, 978/ 87.08.10, CL ROMUALDO SOLER 4, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **ELECTRONICA ALCAÑIZ S.L.**, 979/ 87.07.94, CL CARMEN 21, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **SONOVISION, C.B.**, 978/ 60.11.74, CL ABADIA 5, 44001 TERUEL, TERUEL / **ELECTRONICA MONCHO**, 96/287.23.29, CL PARE PASCUAL CAT. 5, 46700 GANDIA, VALENCIA / **ENVISA ELECTRONIC, S.L.**, 96/241.24.87, CL GENERAL ESPARTERO 9, 46600 ALZIRA, VALENCIA / **ANTONIO MONLEON, S.L.**, 96/334.55.87, AV DE LA PLATA 91, 46006 VALENCIA, VALENCIA / **TECNO HOGAR**, 96/286.53.35, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, VALENCIA / **SERVICIOS ELECTRONICOS,**, 96/340.20.34, CL DOCTOR OLORIZ 3, 46009 VALENCIA, VALENCIA / **ELECTRONICA LAS HERAS**, 96/ 238.11.14, CL JOSE IRANZO 6, 46870 ONTINYENT, VALENCIA / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, 94/411.22.82, CL PADRE PERNET 8, 48004 BILBAO, VIZCAYA / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, 94/ 483.21.22, CL ORTUÑO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, VIZCAYA / **ARGI GILTZ**, 94/ 443.77.93, CL AUTONOMIA 15, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **SERVITELE**, 94/444.89.02, CL AUTONOMIA 24 Galerias, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **CINCA MONTERDE ANTONIO,** 976/ 31.69.65, CL VIA UNIVERSITAS 52, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, 976/ 32.97.12, CL BATALLA CLAVIJO 18, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **TV VIDEO JIMENEZ, S.L.**, 967/ 34.04.43, CL JUAN XXIII 38, 02640 ALMANSA, ALBACETE / **JUMAN**, 967/ 22.40.78, CL EJERCITO 1, 02002 ALBACETE, ALBACETE / **TELEVIDEO**, 950/ 40.18.63, CL VELAZQUEZ 7 LOCAL-A, 04770 ADRA, ALMERIA / **SERVICIO TECNICO PONCE**, 950/ 45.67.53, UB MONTE ALMAGRO 10, 04610 CUEVAS DE ALMANZORA, ALMERIA / **SONIVITEL S.L.**, 950/ 22.97.55, CL POETA PACO AQUINO 51, 04005 ALMERIA, ALMERIA / **ELECTRONICA EDIMAR, S.A**, 98/535.34.51, CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, ASTURIAS / **CAÑEDO S.T.**, 98/522.29.68, CL OTERO, S/N C. CIAL, 33008 OVIEDO, ASTURIAS / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, 98/522.37.39, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, ASTURIAS / **SANTIAGO VALDERREY**, 98/ 563.18.61, CL DR. VENANCIO MTEZ. 7, 33710 NAVIA, ASTURIAS / **ASTUSETEL S.L.**, 98/539.10.11, CL CEA BERMUDEZ 9, 33208 GIJON, ASTURIAS / **ASTURSERVICE**, 98/556.83.87, CL SANCHEZ CALVO 6 bjos., 33401 AVILES, ASTURIAS / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, 98/567.40.24, AV DE GIJON 19, 33930 LA FELGUERA/LANGREO, ASTURIAS / **S.A.T. JUAN-MANUEL**, 98/ 581.22.48, CL URIA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, ASTURIAS / **DANIEL SERRAN0 LABRADO**, 920/ 37.15.16, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, AVILA / **ELECTRONICA GREDOS**, 920/ 22.48.39, CL EDUARDO MARQUINA 24, 05001 AVILA, AVILA / **JIMENEZ ALMOHALLA** , 920/ 25.08.76, CL JACINTO BENAVENTE 1, 05001 AVILA, AVILA / **ELECTRONICA BOTE**, 924/ 22.17.40, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, BADAJOZ / **MARCIAL LAGOA GONZALEZ**, 924/ 49.03.33, CL RAMON Y CAJAL 7, 06100 OLIVENZA, BADAJOZ / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, 924/ 84.59.92, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL-5, 06700 VILLANUEVA SERENA, BADAJOZ / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, 924/ 57.53.08, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, BADAJOZ / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, 924/ 66.47.01, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, BADAJOZ / **PATRICIO ELECTRONICA,** 924/ 33.04.13, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, BADAJOZ / **ELECTRONICA MAS**, 947/ 31.49.94, CL ALFONSO VI 6, 09200 MIRANDA DE EBRO, BURGOS / **SERVITEC BURGOS S.L.**, 947/ 22.41.68, CL LAVADEROS 7-9, 09007 BURGOS, BURGOS / **RUIZ GARCIA JOSE**, 927/ 22.48.86, CL ECUADOR 5-B, 10005 CACERES, CACERES / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, 927/ 41.11.21, CL TORNAVACAS 9, 10600 PLASENCIA, CACERES / **ZABALA VAZQUEZ JOSE**, 927/ 57.06.13, CL DEL AGUA 39, 10460 LOSAR DE LA VERA, CACERES / **RADIO SANCHEZ C.B.**, 927/ 32.06.88, AV DE MIAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, CACERES / **ELECTRONICA JEDA**, , CL PAGADOR 31, 11500 PTO. STA. MARIA, CADIZ / **SERVICIO TECNICO**, 956/ 87.07.05, CL DIVINA PASTORA E-1 L-4, 11402 JEREZ LA FRONTERA, CADIZ / **JOSE BORJA Y JOSE ARANA**, 956/ 66.60.53, CL SAN ANTONIO 31, 11201 ALGECIRAS, CADIZ / **VHIFITEL**, 956/ 46.25.01, CL FCO.FDEZ.ORDOlEZ 5, 11600 UBRIQUE, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 20.14.17, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 83.35.35, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, CADIZ / **ELECTRONICA SEYMA**, 942/ 23.69.19, CL DEL MONTE 69 C bjos, 39006 SANTANDER, CANTABRIA / **TELE-NUEVA**, 926/ 50.59.96, CL CAMPO 56, 13700 TOMELLOSO, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA ARELLANO**, 926/ 54.78.95, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCAZAR DE SAN JUAN, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA LARA**, 926/ 21.17.87, CL DE LA JARA 1, 13002 CIUDAD REAL, CIUDAD REAL / **MANUEL VAZQUEZ** , 926/ 42.09.93, CL ADUANA 3, 13500 PUERTOLLANO, CIUDAD REAL / **ELECTRODIAZ S.L.**, 926/ 32.23.24, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPElAS, CIUDAD REAL / **DUElAS CAlAS TEODORO**, 957/ 26.35.06, CL HERMANO JUAN FDEZ 15, 14014 CORDOBA, CORDOBA / **ELECTRONICA SALES,** 957/ 66.09.04, CL ANDALUCIA 11, 14920 AGUILAR FRONTERA, CORDOBA / **LAVISON ELECTRONICA S.L.**, 957/ 75.01.75, CM DE LA BARCA 3, 14010 CORDOBA, CORDOBA / **ANTONIO GONZALEZ** , 957/ 57.10.50, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA, CORDOBA / **ELECTRONICA GARCIA**, 969/ 22.24.83, CL RAMON Y CAJAL 17, 16004 CUENCA, CUENCA / **GALLARDO ALONSO MIGUEL**, 958/ 67.64.81, CL CARMEN 104, 18510 BENALUA DE GUADIX, GRANADA / **VILCHEZ VILCHEZ RAFAEL**, 958/ 60.06.50, CL AMADEO VIVES 9, 18600 MOTRIL, GRANADA / **ELECTRONICA WENCESLAO**, 958/ 81.16.16, CL FONTIVEROS 42, 18008 GRANADA, GRANADA / **DIGIMAT ELECTRONICA**, 958/ 70-04-52, CL CASICAS 7, 18800 BAZA, GRANADA / **MEGATECNICA EXTREMERA**, 958/ 26.06.01, C/.MOZART L-2 Ed.Granate, 18004 GRANADA, GRANADA / **TECNICAS MARVI S.L.,** 949/ 23.27.63, PZ CAPITAN BOIXAREU 51, 19001 GUADALAJARA, GUADALAJARA / **ABRIL SANCHEZ VALENTIN**, 959/ 10.60.41, CL CADIZ 2, 21270 CALA, HUELVA / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, HUELVA / **ELECTRONICA SUR**, 959/ 47.11.51, CL M. LERDO DE TEJADA 9, 21400 AYAMONTE, HUELVA / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, 953/ 24.22.56, CL ADARVES BAJOS 4-C, 23001 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA JUMAR**, 953/ 26.17.08, CL GOYA (LAS FLORES) 1, 23006 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA GONZALEZ**, 953/ 50.33.82, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, JAEN / **UNISERVIC ELECTRONICA**, 953/ 75.14.19, CL GOYA 1 BJOS, 23400 UBEDA, JAEN / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / ANUMA,** 953/ 69.70.41, CL PAREDON 24, 23700 LINARES, JAEN / **TALLERES INSTALUZ**, 981/ 26.80.26, CL JUAN FLOREZ 110, 15005 LA CORUlA, LA CORUlA / **GARCIA QUINTELA ARTURO**, 981/ 70.21.07, CL XOANE, 15100 CARBALLO, LA CORUlA / **MANUEL MATO SEÑARIS**, 981/ 53.71.14, CL SILVOUTA-PEDRA DA, 15896 SANTIAGO COMPOSTELA, LA CORUlA / **ZENER ELECTRONICA**, 981/ 22.07.00, CL RONDA DE MONTE ALTO 15, 15002 LA CORUlA, LA CORUlA / **S.T. MENDEZ**, 981/ 27.52.52, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORUlA, LA CORUlA / **ELECTRONICA CASTILLA**, 981/ 32.14.09, CR CASTILLA 377-bis bjos, 15404 FERROL, LA CORUlA / **BANDIN AUDIO**, 981/ 86.60.23, CL RUA ARCOS MOLDES 2 B-3, 15920 RIANXO, LA CORUÑA / **ELECTRONICA TORRES, S.C.**, 941/ 24.76.15, AV NAVARRA 14, 26001 LOGRO#O, LA RIOJA / **TOP SERVICE**, 941/ 13.50.35, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, LA RIOJA / **AGUADO GIL ROBERTO**, 941/ 25.25.53, AV VIANA 10, 26001 LOGRO#O, LA RIOJA / **TELSON**, 987/ 21.25.18, CL BATALLA CLAVIJO 2, 24006 LEON, LEON / **SALVADOR RODRIGUEZ, C.B.**, 987/ 40.36.02, CL ORTEGA

Y GASSET 24, 24400 PONFERRADA, LEON / **PROSAT**, 987/ 20.34.10, PZ DOCE MARTIRES 5, 24004 LEON, LEON / **ELECTRONICA FOUCES**, 982/ 40.24.38, CL BENITO VICETTO 34, 27400 MONFORTE DE LEMOS, LUGO / **TELEVEXO S.L.**, 982/58.18.57, CL NOSA SRA. do CARMEN 82, 27880 BURELA, LUGO / **ELECTRONICA PENELO**, 982/ 21.47.43, CL SERRA GA#IDOIRA 63, 27004 LUGO, LUGO / **GOMESCAN**, 91/305.48.90, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS-MADRID, MADRID / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, 91/368.01.79, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, MADRID / **ELECTRONICA ANSAR**, 91/ 460.47.45, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, MADRID / **TEC-NORTE**, 91/851.63.47, CL SANTIAGO APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/386.27.11, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, , CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/ 36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/ 54.23.95, EDIF. LA NORIA B BJOS-5, 29740 TORRE DEL MAR, MALAGA / **SERVISUEL, EDIF. LA UNION**, 952/ 46.90.28, CM DE LAS CA#ADAS LC 2, 29640 FUENGIROLA, MALAGA / **BISER, S.L.**, 952/ 25.55.53, CL LOZANO DE TORRES 8, 29013 MALAGA, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/ 87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 95/ 280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/ 46.18.11, CL JOSE MOULIAA 45, 30800 LORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/ 51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B**, 968/ 29.85.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJOS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA,**, 968/ 28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/ 26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/ 23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJOS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/ 75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/ 37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECN.**, 986/ 84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 bjos, 36202 VIGO, PONTEVEDRA / **ELECTRONICA CAMBADOS**, 986/ 50.83.27, CL CAMILO JOSE CELA 13, 36600 VILAGARCIA AROUSA, PONTEVEDRA / **ALMAT ELECTRONICA**, 923/ 22.45.08, CL GALILEO 21, 37004 SALAMANCA, SALAMANCA / **GUIJO S.T.**, 921/ 42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVITELSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/464.95.80, CL JULIO VERNE 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/457.94.47, CL GOLGOTA 3 LOCAL-IZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/ 22.61.25, CL ANTOLIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/ 80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/ 21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/ 25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/ 48.09.81, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/ 30.92.61, CL ESGUEVA 6, 47003 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/ 29.78.66, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/ 80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/ 51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

SWITZERLAND
FALCOMAT AG, Allmendstrasse 134, 4058 BASEL. Tel. 061601-1919. Fax. 061601-5755

SWEDEN
Vid förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter Centralservice Umeå, Formvägen 8, 90621 Umeå , Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsinfarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax:08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten , Phone: 08-186170 , Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

NORWAY
Finn Clausen AS, Postbox 274 , No-0511 Oslo , Phone: 47-22635000 , Fax: 47-22646655
Norsk Elektronik senter, Postbox 13 , No-2007 Kjeller , Phone: +47-63804500 , Fax: +47-63804501

ICELAND
Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790 , IS-128 Reykjavik , Phone: +354-5332800 , Fax: +354-5332810
Hjolmtaekni Ehf, Skeifar , IS-108 Reykjavik , Phone: +354-5332150 , Fax: +354-5332151

DENMARK
Sö Höyem AS, Büllowsvej 3 , DK-1870 Fredriksberg C , Phone: 45-31224434 , Fax: 45-31224127
Almstock Radio & Tv service, Sallingsvej 61 , DK-2720 Vanlöse , Phone: 45-38740021 , Fax:45-38740031

SUOMI
Oy Perkko, PL 40 Rälssintie 6 , SF-00721 Helsinki , Phone: +35-8947805000 , Fax: +35-8947805480
Theho Video, Kuoataankatu 7 , SF-00520 Helsinki , Phone: +35-891451500 , Fax: +35-891461767

D TECHNISCHE DATEN D

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,45 kW
	Grill unten	: 0,55 kW
	Grill oben	: 1,0 kW
	Grill unten/Mikrowelle	: 1,95 kW
	Grill oben/Mikrowelle	: 2,4 kW
	Grill oben und unten	: 1,5 kW
	Heissluft	: 1,525 kW
	Heissluft/Mikrowelle	: 2,9 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)
	Grill oben	: 1000 W
	Grill unten	: 500 W
	Heissluft	: 1500 W
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 488 mm (T)
Garraumabmessungen		: 349 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (T)
Garrauminhalt		: 26 Liter
Drehteller		: ø325 mm, Metall
Gewicht		: 19 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

F FICHE TECHNIQUE F

Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,45 kW
	Gril bas	: 0,55 kW
	Gril haut	: 1,0 kW
	Gril bas/Micro-ondes	: 1,95 kW
	Gril haut/Micro-ondes	: 2,4 kW
	Grils haut et bas	: 1,5 kW
	Convection	: 1,525 kW
	Convection/Micro-ondes	: 2,9 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)
	Gril haut	: 1000 W
	Gril bas	: 500 W
	Convection	: 1500 W
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 520 mm (W) x 309 mm (H) x 488 mm (D)
Dimensions intérieures		: 349 mm (W) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Capacité		: 26 litres
Plateau tournant		: ø325 mm, Métal
Poids		: 19 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

NL

TECHNISCHE GEGEVENS

NL

Wisselstroom		: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 16 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1,45 kW
	Onderste grill	: 0,55 kW
	Bovenste grill	: 1,0 kW
	Onderste grill/Magnetron	: 1,95 kW
	Bovenste grill/Magnetron	: 2,4 kW
	Bovenste en onderste grill	: 1,5 kW
	Convectiewarmte	: 1,525 kW
	Convectiewarmte/magnetron	: 2,9 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 900 W (IEC 60705)
	Bovenste grill	: 1000 W
	Onderste grill	: 500 W
	Convectiewarmte	: 1500 W
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant		: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 488 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 349 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Ovencapaciteit		: 26 liter
Draaitafel		: ø325 mm, metal
Gewicht		: 19 kg
Ovenlampje		: 25 W/240-250 V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

I

DATI TECNICI

I

Tensione di linea CA		: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 16 A minimo
Tensione di	Microonde	: 1,45 kW
alimentazione:	Grill inferiore	: 0,55 kW
	Grill superiore	: 1,0 kW
	Grill inferiore/Microonde	: 1,95 kW
	Grill superiore/Microonde	: 2,4 kW
	Grill superiore ed inferiore	: 1,5 kW
	Convezione	: 1,525 kW
	Convezione/microoonde	: 2,9 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 900 W (IEC 60705)
	Grill superiore	: 1000 W
	Grill inferiore	: 500 W
	Convezione	: 1500 W
Frequenza microonde		: 2450 MHz
Dimensioni esterne		: 520 mm (L) x 309 mm (A) x 488 mm (P)
Dimensioni cavità		: 349 mm (L) x 207 mm (A) x 357 mm (P)
Capacità forno		: 26 litri
Piatto rotante		: ø325 mm, metal
Peso		: 19 kg
Lampada forno		: 25 W/240-250 V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

DATOS TÉCNICOS

E

Tensión de CA		: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1,45 kW
	Grill inferior	: 0,55 kW
	Grill superior	: 1,0 kW
	Grill inferior/Microondas	: 1,95 kW
	Grill superior/Microondas	: 2,4 kW
	Grills superior e inferior	: 1,5 kW
	Convección	: 1,525 kW
	Convección/microondas	: 2,9 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 60705)
	Grill superior	: 1000 W
	Grill inferior	: 500 W
	Convección	: 1500 W
Frecuencia microondas		: 2450 MHz
Dimensiones exteriores		: 520 mm (An) x 309 mm (Al) x 488 mm (P)
Dimensiones interiores		: 349 mm (An) x 207 mm (Al) x 357 mm (P)
Capacidad del horno		: 26 litros
Plato giratorio		: ø325 mm, metal
Peso		: 19 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240-250 V

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

SHARP

Der Zellstoff zur Herstellung dieses Papiers kommt zu 100 % aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern

Ce papier est entièrement fabriqué à partir de pâte à papier provenant de forêts durables

De pulp die gebruik is voor de vervaardiging van dit papier is voor 100 % afkomstig uit bossen die doorlopend opnieuw aangepland worden

Il 100 % della pasta utilizzata per produrre questa carta proviene da foreste sostenibili

El 100 % de la pasta utilizada en la fabricación de este papel procede de bosques sostenibles

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A250URR0 ⚠1

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedrukt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido